

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS KOOKBIJBELS:

Bakbijbel
BBQbijbel
Borrelbijbel
Broodbijbel
Chocoladebijbel
Grillbijbel
Groentebijbel
Koekjesbijbel
Koolhydraatarme bijbel
Ovenbijbel
Pastabijbel
Pizzabijbel
Saladebijbel
Sausbijbel
Soepbijbel
Stamppotbijbel
Stoofbijbel
Taartbijbel
Vegabijbel
Veganbijbel
Visbijbel
Vleesbijbel
Wildbijbel
Worstbijbel

ALAIN CARON & ROGIER TRIP

KIPBIJBEL

VAN KIP IN DRAGONSAUS TOT SOTO AYAM
EN VAN BUTTER CHICKEN TOT BRESSE-KIP

© Alain Caron & Rogier Trip, 2022

© Uitgeverij Carrera Culinair, Amsterdam 2022

Receptuur en tekst: Alain Caron en Rogier Trip

Redactie: Jennifer Elbert, Julia Hulleman en Yulia Knol

Omslag, vormgeving en illustratie: Tijs Koelemeijer

Zetwerk: Atelier van Wageningen

Fotografie: Saskia van Osnabrugge, Chantal Arnts (pag. 74, 156, 195, 207, 230, 231, 248, 266, 267, 371, 423, 446) en Max Kaandorp (pag. 20, 27, 34, 157, 194, 240, 387, 418)

Styling: Annemieke Paarlberg

Foodstyling: Oscar de Lint

Projectcoördinator: Lisette Drent

Met dank aan Pieter van Meel - Groothandel in Wild en Gevogelte, Duikelman en Keramiek Atelier Marjoke de Heer

ISBN 9789048863723

ISBN 9789048863730 (e-book)

NUR 440

www.carreraculinair.nl

www.overamstel.com

OVERAMSTEL

uitgevers

Carrera Culinair is een imprint van Overamstel uitgevers bv.

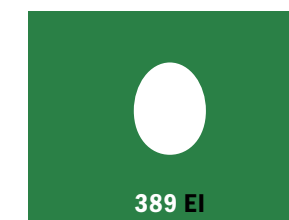
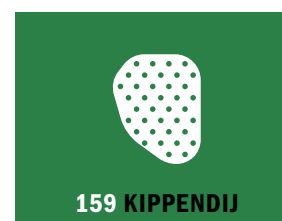
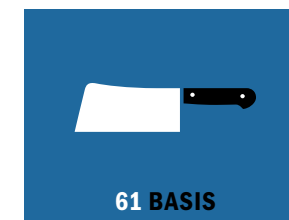
Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



7 **VOORWOORD**
10 **HOE GEBRUIK JE DIT BOEK?**
12 **OVER HET KOPEN VAN KIP**

16 **TECHNISCHE ONDERDELEN VAN DE KIP**
20 **OVER KIPPEN**

28 **KEUKENGEREI**



421 **DANKWOORD**
426 **RECEPTENINDEX**
430 **REGISTER**



VOORWOORD

Wie aan kip denkt, wordt als vanzelf geplaagd door die ene populaire reclamekreet die jarenlang – en vooral tot vervelens toe – via radio en televisie onze woonkamers in werd geslingerd. Maar eerlijk is eerlijk: die leus klopte als een bus, want veelzijdig *it is*. Daarom vonden wij het hoog tijd voor *Kipbijbel*: een kookboek met dusdanig veel kiprecepten waar je gelijk van begint te neuriën.

Alain: “De kip ziet er mooi en grappig uit en is een slim dier waar je ongelooflijk veel kanten mee op kunt. Het blijft een genot om mee te mogen koken. Ik heb altijd gedroomd van een eigen kookboek over kip. Al sinds mijn jeugd speelt ze een grote rol in mijn leven. Mijn ouders hadden een huis in de Bourgogne en overal liepen kippen; ze waren niet te missen. We aten het vaak omdat het betaalbaar was en een gebraad waar we met zijn allen van aten. Het bracht ons samen als gezin – al vochten we om wie de malse en sappige poten kreeg.

Ik ben in mijn leven in veel toprestaurants geweest. Altijd kwam ik terecht bij chefs die graag met kip werken. Ik heb onder meer bij Alain Passard, Patrick Jeffroy, Alain Ducasse, Georges Blanc en Thierry Drapeau gegeten en allemaal hebben ze hun eigen visie op het bereiden van het ultieme kipperecht. Maar ook in China, Japan en Vietnam wordt kip op allerlei verschillende manieren bereid en zijn veel interessante gerechten te vinden. Van kippenvoetjes tot hanenkammen; alles van het dier wordt er gebruikt. Dat zijn we in Nederland veel minder gewend, maar zouden we wel meer moeten doen. In onze restaurants staat ook altijd minstens één kipperecht op het menu, vaak is dat de specialiteit.”

Rogier: “Je kunt ieder onderdeel van de kip gebruiken. Daarnaast zeggen het gebruik van bepaalde kruiden en specerijen en de verschillende manieren waarop kip wereldwijd gegeten wordt zo veel over verschillende landen, culturen en leefgemeenschappen. Dat vind ik interessant en is voor mij als chef enorm verrijkend. Het is zoals Alain al zei; kip brengt mensen samen. Er wordt met de handen gegeten en gedeeld. Precies waar het in mijn ogen om draait als we samen eten.

Bij mij is kip dan ook niet meer weg te denken uit de keuken. Zolang we er met respect mee omgaan, zal dat in de toekomst hopelijk ook zo blijven. Laten we



Kippenpoot

De poten van de kip. Heerlijk om te marinieren en in de oven te roosteren en perfect om te kluiven. Bekijk alle recepten vanaf pagina 233.



Kippenvleugel

De vleugeltjes van de kip. Weinig vlees en veel bot en daarmee eveneens erg geschikt om te kluiven. Doorgaans ook erg betaalbaar, dus een echte *crowd pleaser*. Bekijk alle recepten vanaf pagina 197.



Haasje

Het binnenstuk van de kipfilet. Klein van formaat en vaak erg mals. Wordt bij de bereiding van de suprême ook vaak losgesneden geserveerd (zie bijvoorbeeld pag. 280).



Oester

De oesters van de kip vind je aan beide kanten van de ruggenwervel in het karkas. Het is even een werkje om ze uit de holtes te peuteren, maar ze worden niet voor niks *sot l'y laisse* genoemd, wat zoiets betekent als 'de gek laat ze zitten'.



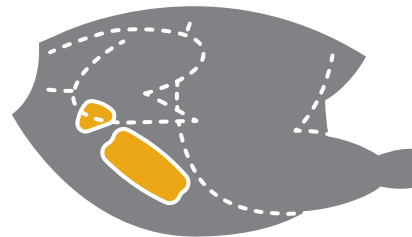
Kipfilet

Het borstdeel van de kip. Vetarm en licht verteerbaar. Kipfilets worden meestal verkocht zonder bot en vel, maar zijn ook verkrijgbaar met. Als je van plan bent om de filets in hun geheel te bereiden, raden we aan om het vel tijdens de bereiding te laten zitten: dat zorgt voor meer smaak en houdt het vlees lekker sappig. Bekijk alle recepten vanaf pagina 77.



Suprême

De kippenborst met het bovenste stuk van het vleugelbot er nog aan. Ook zit de huid er nog op. Wordt ook wel 'statler kip' of 'air kip' genoemd en wordt beschouwd als een high-end stukje kip. Bekijk alle recepten vanaf pagina 243.



Kippenlever en -hart

Kippenlevertjes zijn heerlijk om kippenleverparfait van te maken (zie pag. 375), maar ook perfect voor in een salade (zie pag. 379). Of bak en pureer ze door de jus, ook altijd lekker. Het kippenhartje wordt onder meer gebruikt in de farce, de vulling, van de pithivier met kipfilet (zie pag. 143).



Kippenvel

Heerlijk om los te snijden en krokant op te bakken en te verwerken in gerechten, zoals ze onder meer in Indonesië veel doen, maar daarnaast ook functioneel: het bakken op de huid zorgt ervoor dat het vlees lekker sappig en mals blijft terwijl de huid lekker krokant bakt. Vind een heerlijk recept op pagina 378.



KIPFILET MET DRAGONSAUS

- 1 Bestrooi de kipfilets rondom met zout.
- 2 Verhit de boter en zonnebloemolie in een ruime koekenpan. Braad zodra de boter is uitgebruist beide kanten van de filets goudbruin. Haal de kipfilets uit de pan en houd apart.
- 3 Fruit in het bakvet de sjalot aan en voeg de dragonsteeltjes toe. Blus af met de Madeira en laat de alcohol verdampen.
- 4 Voeg de mosterd en kippenbouillon toe en breng aan de kook. Roer vervolgens de slagroom erdoor en breng opnieuw aan de kook.
- 5 Leg de kipfilets terug in de pan en gaar deze 10 tot 15 minuten in de saus, terwijl de saus indikt en licht bindt. Bedruip de kipfilets regelmatig met de saus om uitdroging te voorkomen.
- 6 Haal de dragonsteeltjes uit de pan en voeg de gesneden dragonblaadjes toe. Breng de saus op smaak met het citroensap, de worcestersaus en wat zout en peper.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 kipfilets
- 1 el boter
- 1 el zonnebloemolie
- 2 sjalotten, in halve ringen
- ½ bos dragonblaadjes, steeltjes apart en blaadjes fijngesneden
- 50 ml Madeira (of sherry)
- 1 el fijne mosterd
- 450 ml kippenbouillon (zie pag. 64)
- 150 ml slagroom
- 3 druppels citroensap
- 3 druppels worcestersaus
- zout en peper

KIP IN GUACAMOLE

1 Meng het kerrievoeder met het gerooktpaprika-poeder. Voeg een snufje zout en peper toe. Haal de kipfilets door het specerijenmengsel zodat deze aan alle kanten bedekt zijn.

2 Verhit 50 ml van de olijfolie in een koekenpan en bak de kipfilets aan beide kanten in 5 tot 7 minuten goudbruin. Wikkel ze in aluminiumfolie en laat rusten totdat de filets zijn afgekoeld (de filets zullen door de restwarmte verder garen).

3 Snijd de lente-ui in dunne ringen, haal het vrucht-vlees uit de avocado en verwijder de pit. Maal de avocado met de lente-ui, tabasco, het citroensap en de resterende olijfolie in een blender fijn.

4 Haal de kipfilets uit de aluminiumfolie en snijd in blokjes van 1 cm bij 1 cm. Meng met de guacamole en de citroenrasp en garneer met de tortillachips.

VOOR 4 PERSONEN

**BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN
+ AFKOELEN**

INGREDIËNTEN

- 1 el kerrievoeder
- 1 el gerooktpaprikapoeder
- 2 kipfilets
- 150 ml olijfolie
- 1 lente-ui
- 2 avocado's
- 4 druppels tabasco
- sap en rasp van ½ onbespoten citroen
- handvol tortillachips, verkruimeld
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- aluminiumfolie
- blender

KIP BILBAO

1 Verwijder de zaden van de paprika's en de rode pepers, snipper de rode uien en hak de knoflook-teentjes fijn.

2 Smelt het kippenvet in een braadpan en bak de kipfiletblokjes rondom goudbruin. Haal ze uit de pan en houd apart.

3 Fruit de rode ui in het bakvet en voeg na 2 tot 3 minuten de knoflook toe. Leg de kipfiletblokjes terug in de braadpan en voeg de paprika's, rode pepers, takjes tijm, laurierblaadjes en kippenbouillon toe. Breng op smaak met zout en peper.

4 Breng het geheel aan de kook en dek de braadpan af met de deksel. Zet het vuur laag en kook 30 minuten.

5 Serveer de kip Bilbao eventueel met witte rijst.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 2 rode paprika's
- 2 gele of groene paprika's
- 2 rode pepers
- 2 rode uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 el kippenvet (of ganzenvet)
- 1 kg kipfilet, in blokjes
- 4 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 100 ml kippenbouillon
- zout en peper
- witte rijst (optioneel)

BENODIGDHEDEN

- braadpan

KIPPENSOEP MET SHIITAKE

- 1 Smelt de boter in een koekenpan. Maak de shiitake schoon en bak ze in de boter. Breng op smaak met zout en peper.
- 2 Snijd de kipfilet in grove stukken en leg ze in een grote soeppan.
- 3 Schenk de kippenbouillon erover, voeg de gebakken shiitake en de overige ingrediënten toe aan de pan en breng aan de kook. Kook de soep 15 minuten en serveer direct.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 20 g boter
- 125 g shiitake
- 4 kipfilets
- 1 l kippenbouillon (zie pag. 64)
- 2 stengels citroengras, gekneusd
- 2 limoenblaadjes
- 2 el sojasaus
- 1 tl sesamolie
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- soeppan





KIP CORDON BLEU

'Cordon bleu' betekent letterlijk 'blauwe band', en verwijst naar het blauwe ordelint wat werd toegekend door de Franse ridderorde. Later werd de term ook gebruikt voor buitengewoon goede chefs en is er een gastronomisch instituut naar vernoemd. De cordon bleu is een (platgeslagen) stuk vlees dat wordt gevuld met kaas, zoals emmentaler, gruyère of raclette. Vaak wordt er ook ham gebruikt.

1 Snijd de kipfilets in de lengte doormidden, maar zorg dat ze aan één kant nog aan elkaar zitten. Je moet de filets kunnen openklappen. Vul de filets met twee plakken kaas per kipfilet en breng op smaak met zout en peper.

2 Verwarm de oven voor tot 180 °C. Smelt 80 gram boter in een ovenbestendige koekenpan op middelhoog vuur tot deze gaat bruisen. Bak de kipfilets in de pan tot ze aan beide kanten goudbruin zijn. Zet de koekenpan in de oven en bak nog 10 minuten.

3 Smelt 80 gram boter in een andere pan en laat deze licht verkleuren. Bak vervolgens de ui, paprika en augurken 10 minuten op laag vuur. Breng op smaak met zout en peper.

4 Voeg de witte wijn toe. Breng aan de kook en voeg de slagroom toe. Kook het vocht in tot de helft. Zet de saus apart.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD RUIM 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 4 kipfilets
- 8 plakken kaas, zoals emmentaler
- 200 g boter
- 1 witte ui, gesnipperd
- ½ rode paprika, in kleine blokjes
- 5 augurken, in blokjes
- 100 ml witte wijn
- 200 ml slagroom
- 2 el olijfolie
- 2 portobello's, in dunne plakjes
- 200 g gnocchi
- 1 el dijnmosterd
- 150 g amandelmeel, geroosterd
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- ovenbestendige koekenpan
- draadspaan

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.



KIPSALADE TER ERE VAN DE KRONING VAN ELIZABETH II

1 Pocheer de kipfilets in de kippenbouillon in 10 tot 12 minuten gaar en snijd ze daarna in lange reepjes.

2 Smelt voor de saus de honing in een pan, voeg de mangochutney en het kerriepoeder toe en draai het vuur laag. Bak het chutneymengsel 5 minuten. Haal uit de pan en laat afkoelen. Voeg de crème fraîche en mayonaise toe en meng goed. Breng op smaak met zout en peper.

3 Leg de kropsla op een grote schaal en verdeel de kipreepjes over de sla. Verdeel de saus erover en garneer met de druiven en geschaafde amandelen.

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 kipfilets
- 200 ml kippenbouillon (zie pag. 64)
- 2 el honing
- 4 el mangochutney
- 2 tl kerriepoeder
- 6 el crème fraîche
- 4 el mayonaise
- 1 kropsla, gewassen en bladeren losgehaald
- 300 g groene pitloze druiven
- 2 el geschaafde amandelen, geroosterd
- zout en peper



KIP MET MOSSELEN

1 Verhit de olijfolie in een braadpan op hoog vuur. Leg de mosselen er voorzichtig in en roer goed door. Voeg het kerriepoeder toe en bak kort mee. Blus af met de witte wijn en leg de deksel op de pan. Gaar de mosselen 2 tot 3 minuten totdat ze allemaal openstaan. Haal de mosselen uit de pan en zet opzij. Zeef het mosselvocht en meng met de kippenbouillon. Giet terug in de pan en breng tegen de kook aan. Pocheer de kipfilets in 8 tot 10 minuten in de bouillon op laag vuur.

2 Haal de kipfilets uit de pan en houd warm in aluminiumfolie. Draai het vuur hoog en voeg de slagroom toe. Kook de saus tot de helft in en breng op smaak met peper. Gaar de laatste 1 tot 2 minuten de lamsoren en zeekraal mee. Ze moeten wel groen blijven.

3 Snijd de kipfilet in dunne plakken en leg ze dakpansgewijs op een grote schaal. Giet er de roomsaus over en verdeel er de zeekraal, lamsoor en mosselen over. Garneer met de bosui en versgemalen zwarte peper.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 55 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 el olijfolie
- 2 kg mosselen, schoongespoeld
- 1 el kerriepoeder
- 200 ml witte wijn
- 200 ml kippenbouillon (zie pag. 64)
- 4 kipfilets
- 100 ml slagroom
- 50 g lamsoor
- 50 g zeekraal
- 1 bos lente-ui, in dunne ringen
- peper

BENODIGDHEDEN

- braadpan
- zeef
- aluminiumfolie



GEBRADEN KIPPENDIJEN MET PALINGSAUS

Een recept dat ooit bedacht is door onder andere Robert Kranenburg, Alain Caron, Joop Braakhekke en Pieter Damen in de Bresse tijdens een evenement waarbij de Bresse-kip centraal stond. Ze vroegen zich af of er niet iets typisch 'Nederlands' kon worden bedacht om de kip te complementeren. Uiteindelijk opperde Robert Kranenburg een saus met paling.

1 Verwarm de oven voor tot 200 °C. Verdeel het zeezout over een ovenschaal en leg de aardappels erin. Gaar ze 2 uur in het midden van de oven of tot ze helemaal zacht zijn. Laat de aardappels iets afkoelen, halveer ze en schep het vruchtvlees eruit. Meng met de olijfolie, sjalot, citroenschil en de helft van de bieslook. Breng op smaak met zout en witte peper en zet opzij.

2 Kook de witte wijn, kippenbouillon en de palingvellen en -graat in een steelpan in tot ½ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Zeef en vang daarbij de reductie op.

3 Smelt 25 gram boter in een pan met dikke bodem. Voeg de bloem toe en roer met een garde tot een roux. Voeg geleidelijk de palingbouillon toe en roer tot een gebonden saus. Voeg de slagroom toe en roer tot de saus de dikte van stroop heeft.

4 Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak er de kippendijen rondom goudbruin in. Voeg 50 gram boter, de knoflook en de tijm toe en bak 3 minuten mee. Lepel geregeld de boter over de kip.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 2 UUR EN 40 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 200 g grof zeezout
- 2 grote kruimige aardappels (bij voorkeur Agria)
- 100 ml extra vergine olijfolie
- 1 sjalot, gesnipperd
- schil van ½ gekonfijte citroen, fijngesneden
- ½ bos bieslook, fijngesneden
- 100 ml witte wijn
- 400 ml kippenbouillon (zie pag. 64)
- 2 zijdes palingfilet, in kleine blokjes, vellen en graat apart gehouden
- 85 g boter
- 25 g bloem
- 50 ml slagroom
- sap van ½ citroen
- 2 el olijfolie
- 4 kippendijen
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- blaadjes van 4 takjes tijm
- 2 little gems, de blaadjes los
- zout en witte peper

BENODIGDHEDEN

- ovenschaal
- zeef
- garneerring Ø 8 cm

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.



KIPPENDIJEN MET ABRIKOZEN

1 Verhit de boter in een koekenpan en fruit de uien ongeveer 20 minuten tot ze zacht en gekarameliseerd zijn.

2 Verwarm de oven voor tot 200 °C.

3 Voeg de kippendijen toe aan de koekenpan, bak rondom goudbruin en leg ze in een ovenschaal. Verdeel de gekarameliseerde uien over de kippendijen en schenk er het abrikozensap over. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en zet 25 tot 30 minuten in de oven. Verwijder de folie en roer goed door. Zet nog eens 5 minuten in de oven.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD RUIM 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 2 el boter
- 2 uien, in halve ringen
- 8 kippendijen met vel en bot
- 500 ml abrikozensap
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- ovenschaal
- aluminiumfolie





CAESARSALADE

Deze salade is vernoemd naar Cesare Cardini. Hij was een hotel- en restauranteigenaar en chef-kok van Italiaanse afkomst die in San Diego woonde. Het gerecht is eigenlijk ontstaan uit pure noodzaak omdat een aantal ingrediënten niet voorradig waren en hij iets moest bedenken voor zijn gasten die zaten te wachten. De gasten vonden de salade zo lekker dat ze ervoor terugkwamen. Zodoende is de salade blijven bestaan en inmiddels een bekende klassieker.

1 Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de kippendijen 6 tot 8 minuten op de velkant. Keer ze om en bak nog eens 5 minuten tot ze gaar zijn. Haal ze uit de pan en zet apart. Bak in dezelfde pan de blokjes brood goudbruin en breng op smaak met zout en peper. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd daarna de kippendijen in reepjes.

2 Meng voor de dressing alle ingrediënten in een ruime maatbeker, behalve de zonnebloemolie, olijfolie, zout en peper. Mix alles met een staafmixer en giet, terwijl je mixt, in een dunne straal de beide oliën toe totdat de dressing licht gaat binden. Het moet yoghurt dikte zijn, geen mayonaise.

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD RUIM
30 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 kippendijen, met vel en zonder bot
- 2 el zonnebloemolie
- 4 sneetjes oud brood, in grote blokjes
- 4 stuks little gem of 1 grote romainesla, gewassen
- 8 ansjovisfilets, uitgelekt
- 50 g Parmezaanse kaas, geschaafd
- 4 eieren, zachtgekookt (6 min) en gehalveerd
- zout en peper

VOOR DE DRESSING

- 2 eidooiers
- sap van ½ citroen
- ½ teentje knoflook, geraspt
- 1 el dijnonsterd
- 1 tl worchestersaus
- 4 ansjovisfilets, uitgelekt
- 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 100 ml zonnebloemolie
- 75 ml olijfolie

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.



KIPPENVLEUGELS MET SINAASAPPEL

1 Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de ui 2 tot 3 minuten en leg de kippenvleugels erbij. Bak ze in 6 tot 8 minuten rondom goudbruin.

2 Blus af met de sojasaus, witte wijn en het sinaasappelsap. Voeg 150 ml water en de witte basterdsuiker toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat 15 tot 20 minuten sudderen.

3 Haal de vleugels uit de saus en leg op een schaal. Kook de saus een klein beetje in en houd warm.

4 Verdeel de sinaasappelpartjes over de kippenvleugels en schenk er de saus over. Garneer met het sesamzaad.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 el zonnebloemolie
- 1 ui, gesnipperd
- 16 kippenvleugels
- 4 el sojasaus
- 250 ml witte wijn
- 3 sinaasappels, 1 uitgeperst en 2 in partjes
- 150 ml water
- 4 el witte basterdsuiker
- 2 el sesamzaad, geroosterd





KIP PAELLA

Paella heeft zijn naam te danken aan de grote pannen waarin het gemaakt wordt. Paella is van oorsprong een Valenciaans gerecht uit Spanje en de basis bestaat uit rijst. Het is een eenvoudig boerengerecht. Onder in de pan vormt zich de zogenoemde 'socarrat', een dunne aangebakken, smaakvolle en knapperige korst die losgeschraapt wordt van de bodem van de pan en een lekkernij is onder de paella-eters.

1 Rooster de paprika's boven het gasfornuis of met een gasbrander tot ze zwart en geblakerd zijn. Doe ze in een kom, dek de kom af met vershoudfolie en laat afkoelen. Was de zwarte schil van de paprika's onder koud stromend water. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlies in reepjes.

2 Verhit de zonnebloemolie in een ruime pan met deksel op hoog vuur. Voeg de mosselen toe, schud ze een keer goed om en leg de deksel op de pan. Bak de mosselen tot ze allemaal openstaan. Haal de mosselen uit de pan en pel de meeste mosselen, houd er een stuk of 16 apart en in de schelp om later de paella mee te versieren. Bewaar het mosselvocht en giet dit bij de kippenbouillon.

3 Verhit de olijfolie in een grote paellapan en bak de paprikareepjes 5 tot 6 minuten. Haal ze uit de pan en zet opzij.

VOOR 4 PERSONEN


BEREIDINGSTIJD RUIM 1 UUR

INGREDIËNTEN

- 2 rode paprika's
- 1 groene paprika
- 2 el zonnebloemolie
- 1 kg mosselen, gewassen
- 1,2 l kippenbouillon (zie pag. 64)
- 150 ml olijfolie
- 4 kippenpoten
- 4 kippenvleugels
- 1 inktvis, schoongemaakt en in grove stukken
- 8 grote gamba's, met kop en schaal
- 2 uien, gesnipperd
- 4 teentjes knoflook, geraspt
- 400 g rondkorrelige rijst (J. Sendra, Senia, Bahia, Albufera en Bomba rijst)
- 150 ml witte wijn
- 5 tomaten, zaadjes verwijderd en in blokjes
- 1 rode peper, fijngesneden
- 1 bouquet garni (zie pag. 66)
- 2 g saffraan, geweekt in 3 el water
- 3 el paella-specerijenmix
- 1 kruidnagel
- 150 g doperwtten, gedopt
- 1 citroen, in 8 partjes
- blaadjes van 4 takjes bladpeterselie, fijngesneden
- zout en peper

BENODIGDHEDEN

- vershoudfolie
- paellapan

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept. 



COQUELET MET DONKERE KIPPENJUS EN GROENE KOOL

Een *Café Caron*-klassieker. Een echt wintergerecht met spannende smaken van gebraden haan, groene kool en beurre noisette. Groene kool is ook wel bekend als savoiekieool en is een van de oudste koolsoorten. Deze kool komt oorspronkelijk uit de historische regio Savoye in het Middellandse Zeegebied.

Een dag van tevoren

1 Zet de coquelets onder in het pekelwater en pekel 1 nacht in de koelkast.

De volgende dag

1 Verwarm de oven voor tot 225 °C. Rooster de kipkarkassen in een ovenschaal in 30 tot 35 minuten goudbruin. Neem uit de oven en zet ze in een soeppan onder in de kippenbouillon. Laat 3 uur trekken op laag vuur.

2 Zeef de bouillon en laat een paar minuten rusten. Ontvet de bouillon door er langzaam een soeplepel in te laten zakken. Het bovenop drijvende vet stroomt zo langzaam de soeplepel in en is er gemakkelijk uit te scheppen. Breng opnieuw aan de kook en kook in tot een hoeveelheid van 200 ml. Houd warm.

3 Verwarm opnieuw de oven voor tot 225 °C. Neem de coquelets uit het pekelwater. Spoel af en dep goed droog. Leg de coquelets in een ovenschaal, bestrijk met olijfolie en rooster ze 18 minuten in het midden van de oven. Neem uit de oven en laat 5 minuten rusten.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 1 UUR
+ 3 UUR KOKEN + 1 NACHT
PEKELEN

INGREDIËNTEN

- 4 coquelets
- 3 l pekelwater (zie pag. 63)
- 1 kg kipkarkassen, schoongespoeld
- 2 l kippenbouillon (zie pag. 64)
- olijfolie, om te bestrijken
- 1 savoiekieool, in losse bladeren en de dikke nerf verwijderd
- 200 g koude beurre noisette, in blokjes
- sap van ½ citroen
- ½ bos kervel fijngesneden

BENODIGDHEDEN

- ovenschaal
- soeppan
- zeef
- keukenpapier
- staafmixer

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.





SICILIAANSE KIP

1 Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak alle kipstukken in 5 tot 7 minuten per kant goudbruin. Haal de kipstukken uit de pan en zet opzij.

2 Fruit in dezelfde pan de knoflook en rode peper 2 tot 3 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en bak de puree 2 minuten om te ontzuren. Voeg de tomaten toe, roer goed en blus af met de witte wijn en het water. Breng aan de kook en zet het vuur laag. Kook de tomatensaus in totdat het een dikke consistentie heeft. Dit kan 30 tot 40 minuten duren. Hoe langzamer hoe beter.

3 Voeg de kipstukken en de aubergine en gele paprika toe aan de saus. Meng goed en roer de kappertjes, ansjovis en Taggiasche olijven erdoor. Leg de deksel op de pan en laat 20 tot 30 minuten sudderen.

4 Serveer direct uit de pan en garneer met het verse basilicum.

VOOR 4 PERSONEN

**BEREIDINGSTIJD 1 UUR
EN 30 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 50 ml olijfolie
- 1 hele kip (ongeveer 1,6 kg), in stukken (zie pag. 38)
- 4 teentjes knoflook, geplet
- 1 rode peper, in halve ringen
- 1 tl tomatenpuree
- 6 tomaten, in blokjes
- 100 ml witte wijn
- 500 ml water
- 2 aubergines, grove stukken en geroosterd
- 3 gele paprika's, in grove stukken en geroosterd
- 2 el kappertjes, afgespoeld
- 2 ansjovisfilets, uitgelekt
- 100 g Taggiasche olijven, grof gehakt
- blaadjes van 1 bos basilicum



KIP MET GROENE PEPERS EN GEMBER

1 Verhitde arachideolie in een pan en bak de uienringen in 4 tot 5 minuten goudbruin.

2 Breng de kipstukken op smaak met zout en voeg toe aan de uien. Bak de kip in 8 tot 10 minuten per kant rondom goudbruin. Voeg daarna het water toe en breng aan de kook.

3 Voeg de knoflook, gember, groene pepers en tomaten toe en draai het vuur laag. Laat 20 minuten sudderen en roer regelmatig door.

4 Breng op smaak met zout en peper en garneer met de koriander.

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDINGSTIJD 45 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 4 el arachideolie
- 1 grote ui, in halve ringen
- 1 hele kip (ongeveer 1,5 kg), in 8 stukken (zie pag. 38)
- 600 ml water
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 5 cm verse gember, geraspt
- 4 groene pepers, in halve ringen
- 2 tomaten, in grove stukken
- 1 bos koriander, grof gehakt
- zout en peper

SOTO AJAM

'Soto' betekent soep en 'ajam' betekent kip. Een van de bekendste Indonesische maaltijdsoepen. De boembloe is hier de smaakmaker en het belangrijkste onderdeel van het gerecht. Bak de boembloe altijd even kort aan in olie zodat alle smaken vrijkomen. Het is belangrijk om de bouillon te trekken van een hele kip en geen blokje te gebruiken. Dat maakt echt een verschil in het eindresultaat.

1 Verhit 2 eetlepels zonnebloemolie in een ruime braadpan en bak de hele kip rondom goudbruin. Leg de kip daarna op haar rug en zet volledig onder water. Voeg de overige ingrediënten toe aan de pan en breng het aan de kook. Zet het vuur laag, leg de deksel op de pan en kook de kip in ongeveer 2,5 uur gaar.

2 Haal de kip uit de bouillon en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Pluk vervolgens het vlees van het karkas en zet opzij. Het karkas heeft haar smaak afgegeven en kan worden weggegooid. Zeef de bouillon en zet opzij.

VOOR 4 PERSONEN

**BEREIDINGSTIJD 2 UUR
EN 40 MINUTEN**

INGREDIËNTEN

- 3 el zonnebloemolie
- 1 hele kip (ongeveer 1,5 tot 1,8 kg)
- 70 g gember, in plakken
- 2 stengels citroengras, gekneusd
- 8 limoenbladeren,
- 4 Indonesische laurierblaadjes, daun salam
- 40 g laos, in plakken
- 2 gedroogde rode pepers, grof gehakt
- 1 el ketjap manis

VOOR DE BOEMBOE

- 4 kemirioten, geroosterd
- 2 uien, grof gehakt
- 4 teentjes knoflook, grof gehakt
- 2 cm gember, geschild en in grove stukken
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl korianderzaad
- 1 tl kurkuma
- 1 tl trassi

VOOR DE GARNERING

- 300 g basmatirijst
- 125 g taugé
- 1 bos lente-ui, in dunne ringen
- 400 g sperziebonen, gekookt
- 1 el sojasaus
- 4 el gebakken uitjes
- 4 eieren, hard gekookt en gehalveerd

BENODIGDHEDEN

- braadpan
- zeef
- blender

Zie de volgende pagina voor het vervolg van dit recept.





ROEREI (ŒUFS BROUILLÉS)

Het eimengsel wordt gebakken in een koekenpan tijdens het bakken door elkaar gehusseld. Hierdoor stolt het ei niet als een egale plak, maar als stukjes. Voordat je het bakt worden rauwe eieren geklutst om het eiwit en eigeel met elkaar te vermengen.

- 1 Smelt de boter in een koekenpan op laag vuur.
- 2 Haal de pan van het vuur en voeg de eieren toe. Zet de pan terug op het vuur en roer goed met een garde. Gaar de eieren 2 tot 3 minuten onder voortdurend roeren, haal net voordat de eieren zijn gestold de pan van het vuur en voeg de slagroom toe. Meng de room goed door de eieren. Het roerei moet zijdezacht, luchtig en niet te gaar zijn.
- 3 Serveer eventueel met een stuk brood.

VOOR 4 PERSONEN
BEREIDINGSTIJD 10 MINUTEN

INGREDIËNTEN

- 50 g boter
- 6 kraakverse eieren, losgeklopt
- 50 ml slagroom
- zout en peper
- brood (optioneel)