

Libelle

Het grote kipboek

178 TOPRECEPTEN MET KIP

Lannoo



Of het nu doordeweeks snel moet gaan of net uitgebreid en feestelijk mag zijn, kip is altijd een goed antwoord op de vraag: 'Wat zullen we vanavond eten?' Kip laat zich immers wonderwel combineren met een eindeloze rij smaakmakers, zodat er voor elke gelegenheid en voor elke voorkeur wel een perfect recept is.

Nog twee troeven: kip is betaalbaar én geschikt voor uiteenlopende kooktechnieken. Uit de wok, uit de stoofpan, gebraden in de oven, gebakken in de pan of geroosterd op de barbecue: succes gegarandeerd.

Bij Libelle weten we hoe populair kip is in je dagelijkse én feestelijke keuken. Daarom hebben we in dit kookboek 178 verrassende recepten verzameld, goed voor heel wat inspiratie om je huisgenoten en gasten te verwennen.

Je vindt hier ideeën voor snelle gerechten die in nauwelijks een halfuur op tafel staan, maar ook voor langzame stoofpotjes die je keuken vullen met nostalgische aroma's. En natuurlijk voor bijzondere gelegenheden gerechten met een heerlijke gebraden kip in een onbetwiste sterrenrol.

Laat je dus inspireren en zet wat vaker kip op het menu. We wensen je veel kookplezier en smakelijk eten!

Doordeweeks snel of
extra feestelijk? Kip is
altijd een goed idee!

De Libelle redactie

Soep

- 16 Kruidige pompoensoep met gerookte kip en pancetta
- 18 Oosterse noedelsoep met kippenballetjes
- 20 Thaise gember-kippensoep met gevulde wontons
- 22 Soep van zoete aardappel met kip, maïs en tortillareepjes
- 24 Noedelsoep met kippenreepjes
- 26 Geurige kippensoep met kokos
- 28 Kerrie-kippensoep met maïs
- 30 Minestrone met kip en chorizo

Lunch, hapjes & voorgerechten

- 34 Broodje kiplekker
- 36 Kiptaco's
- 38 Shooter van passievruchten met kipspiesje
- 40 Koolwraps met kippengehakt, hummus, avocado en rodekool
- 42 Gepofte aardappelen met pulled chicken en koolsla
- 44 Quesadilla's met kippenreepjes, ananas en avocado
- 46 Gepofte aardappel met kip, broccoli en cheddar
- 48 Oosterse slakuipjes
- 50 Pita's met kip, groenten en gebakken uitjes
- 52 Kip-curry met verse ananas en koriander
- 54 Kippenvingers in havermoutkorst
- 56 Kipspiesjes met blauwebessensaus
- 58 Portobello's gevuld met kippengehakt en groene kruiden
- 60 Gegrilde kippenworstjes op volkorenbroodjes met koolsla
- 62 Ciabatta met kip parmigiana
- 64 Loempia's met kip
- 66 Worstebroodjes met kip
- 68 Gemarineerde kippenvleugels met guacamole

Salades

- 72 Noedelsalade met kippenreepjes
- 74 Salade met balletjes van kippengehakt, broccolini en radijs
- 76 Salade met drumsticks, aardbeien, spinazie en groene asperges
- 78 Quinoasalade met kip, geroosterde pompoen en blauwe kaas
- 80 Rijstsalade met kip, spruitjes, blauwe kaas en ei
- 82 Salade caprese met kippenreepjes en avocado
- 84 Regenboogsalade
- 86 Pittige noedelsalade met kip en zoetzure groentelinten
- 88 Salade met kip, appel, blauwe kaas en walnoten
- 90 Salade met kip, tijm en een geitenkaassausje
- 92 Taboulé van broccoli en bloemkool met kip en gebakken kikkererwten
- 94 Kip met geroosterde kikkererwten en pastinaak en yoghurtsaus
- 96 Salade van geroosterde venkel met kip, appel en radicchio
- 98 Caesar salad met dé ultieme caesardressing
- 100 Salade met kip, geitenkaas en appeltjes
- 102 Frisse salade met gepocheerde kip, meloen en gepofte quinoa
- 104 Libanese taboulé met kippenbouten en geroosterde groenten
- 106 Restjessalade met kip en kruidendressing
- 108 Salade van sesamkip met gemberdressing
- 110 Woksalade met kip, paprika en ananas
- 112 Laagjessalade met zureroom dressing
- 114 Salade met gerookte kip, granaatappel en avocado
- 116 Salade met kip, kikkererwten en artisjok
- 118 Salade met gegrilde kip, cider, appel en witloof
- 120 Salade met kip, mango en avocado
- 122 Romige waldorfsalade met kip
- 124 Venkelsalade met kip, citrus en olijven
- 126 Pastasalade met kip en artisjok
- 128 Courgettesalade met kip, noten en munt

Pasta

- 132 Volkoren pasta met gepocheerde kip en sinaasappel
- 134 Italiaanse kip met spaghetti
- 136 Kippenballetjes in tomatensaus met tagliatelle
- 138 Groene lasagne met kip en prei
- 140 Volkorenlasagne met kippengehakt en spinazie
- 142 Open lasagne met kip, ricotta en kerstomatenjus
- 144 Fusilli met paprikapesto en citroenkip
- 146 Romige pasta met kip en ontbijtspek
- 148 Macaroni met pesto en gegrilde kip
- 150 Pasta met kip en verse tomaten
- 152 Kip met ricottavulling en spaghetti
- 154 Spaghetti met kip en spruitjes
- 156 Lasagne met kip en andijvie

Stoofpotjes & eenpansgerechten

- 160 Curry van kip met gegrilde bloemkool
- 162 Traag gegaarde kip met barbecuesaus
- 164 Pulled chicken met rijst en spitskoolsalade
- 166 Enchilada's met pulled chicken, kaas, avocado en maïs
- 168 Oosters kipstoofpotje met spinazie
- 170 Vol-au-vent
- 172 Tajine van kip met regenboogwortelen en volkorenrijst
- 174 Rode curry van kip met naanbrood
- 176 Romige aardappelschotel met kip, spek en spruiten
- 178 Kokoscurry met kip, peultjes en tuinbonen
- 180 Courgettiwok met pittig kippengehakt en puntpaprika
- 182 Kipstoofpotje met linzen, garam masala en kokosroom
- 184 Curry van kip met broccolini en rijstnoedels
- 186 Lentestoofpotje met kip, asperges en erwtjes
- 188 Snelle pad thai
- 190 Kipstoofpotje met champignons en spinazie
- 192 Marokkaanse kip met boekweitsalade
- 194 Curryschotel met kip
- 196 Boliviaanse picante de pollo
- 198 Aziatische kippenballetjes met courgetti
- 200 Pulled chicken in stroperige biermarinade
- 202 Gevulde pompoen met kip-paddenstoelenragout
- 204 Waterzooi van kip en courgette met kruidenolie
- 206 Winters kipstoofpotje in jagersaus
- 208 Kippenbouten in jagersaus
- 210 Kippendijen in mosterdroomsaus
- 212 Kiptajine met witloof en pruimen
- 214 Kip tikka masala
- 216 Kip marsala met champignons en kerstomaten
- 218 Oosterse kip met komkommersalade
- 220 Kipstoofpotje met broccoli en champignons
- 222 Snel kipstoofpotje met wortel en prei
- 224 Curry van kip met worteltjes en ananas
- 226 Thaise curry met kippenballetjes
- 228 Maleisische curry met kip en linzen
- 230 Marokkaanse couscous met kip
- 232 Eenpansgerecht van kip met couscous
- 234 Tajine met kip, pruimen en abrikozen
- 236 Tajine met kip, gekonfijte citroen en olijven
- 238 Kippenvleugeltjes met geroerbakte noedels
- 240 Eenvoudige risotto met kip

Gebakken, gegrild & op de BBQ

- 244 Kipspiesjes Hawaï
- 246 Kipspiesjes met taboulé van broccoli en bloemkool
- 248 Gegrilde kip met oosterse tomatenchutney
- 250 Oosterse kipburgers
- 252 Kipburgers met avocado
- 254 Kipspiesjes met groene asperges, meloen en sesam
- 256 Kipburgers met radijsjes en blauwekaassaus
- 258 Geglaceerde kippenvleugels met barbecuesaus en aardappelsalade
- 260 Krokante kip met courgettesalade
- 262 Kip tikka masala-bowl
- 264 Exotische kip met mango
- 266 Crunchy chicken burger met green goddess-saus
- 268 Courgette-kippengehaktpakketjes met satés van zoete aardappel
- 270 Krokant gebakken kip met blackwellsaus
- 272 Drumsticks in zoetzure saus
- 274 Barbecuekip in een pancettajasje
- 276 Gerookte chilikip met gegrilde maïs, avocado en tortilla's
- 278 Drumsticks met mopsaus en aardappelsalade
- 280 Gegrilde kip met walnoten en pastasalade
- 282 Gegrilde kipfilet met papillot van tomaten, feta en olijven
- 284 Kipfilet met spinazie en tomatensaus
- 286 Kipfilet in roomsaus met zongedroogde tomaatjes
- 288 Gegrilde kip met komkommer-citroensalsa en groentecouscous
- 290 Lentestoemp met kip en spekjes
- 292 Kipspiesjes 'saltimbocca' met wittebonenpuree
- 294 Citroenkipspiesjes met tomatenyoghurt en Griekse salade
- 296 Kip met primeuraardappelen en boontjessalade

Uit de oven

- 300 Drumsticks met aardappelwedges en paprika
- 302 Kip gevuld met feta
- 304 Kippenbouten met citroenkorstje
- 306 Ovenkip met quinoa, fetaroom en komkommersalsa
- 308 Kip met ovenaardappeltjes en auberginesalsa
- 310 Citroenkip met rabarbersaus en aardappelen
- 312 Drumsticks met krieltjes en groene asperges
- 314 Kip uit de oven met courgette en kerrie
- 316 Braadkip met jonge wortelen en krieltjes
- 318 Romige kip met ricotta, erwten en broccoli
- 320 Gebakken kippenbillen met frietjes en knoflookmayonaise
- 322 Gebraden kip met Griekse ovenpatatjes
- 324 Gebraden kip met aspergerisotto
- 326 Parmentier van kippengehakt en zoete aardappel
- 328 Enchilada's met kip en avocado
- 330 Kippenboutjes met groene linzen, vijgen en salsa verde
- 332 Traag gegaarde honing-knoflookkip met krieltjes
- 334 Gebraden kip met rode bieten-raapjesstoemp
- 336 Kip met prei en zoete aardappel in kaassaus
- 338 Gebraden kip met kerstomaatjes, perzik en feta
- 340 Kippenbouten met druiven en venkel
- 342 Ovenschotel met drumsticks, mais, zoete aardappel en spek
- 344 Hasselbackkip met chorizo en manchego en paprikarijst
- 346 Gelakte kiprolletjes met broccoli
- 348 Romige kip stroganoff
- 350 Ovengeroosterde kip met krieltjes, appel en bloedsinaasappel
- 352 Gevuld witloof met kippengehakt
- 354 Gevulde kip met uien en spek
- 356 Kippenbouten met rozemarijn en geroosterde groenten
- 358 Gevulde kippenbouten
- 360 Gemarineerde kippenboutjes met quinoasalade
- 362 Kip met sojasaus en honing
- 364 Gebraden kippenbouten met wintergroenten
- 366 Mosterdkip met satsuma's
- 368 Griekse kiprolletjes
- 370 Ovenschotel met kip en broccoli
- 372 Quiche met gerookte kip, paprika en feta
- 374 Quinoaquiche met kip, boerenkool, zoete aardappel en ricotta
- 376 Pizza met gerookte kip, spinazie, tomatenblokjes en mozzarella

Kruidige pompoensoep met gerookte kip en pancetta

6 pers.
45 minuten
+ 40 minuten in de oven

- 1 kleine pompoen, type butternut
- 2 wortelen
- 1 stengel prei
- 1 stengel witte selder
- 1 ui
- 1 bol knoflook
- 1 kruidentuiltje (peterselie-stengels, tijm, laurier)
- 50 g pompoenpitten
- 120 g gerookte kip
- 12 plakjes pancetta
- 1,5 liter kippenbouillon
- 1 kl gemberpoeder
- 1 kl komijnpoeder
- olijfolie
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de pompoen en maak hem schoon. Snijd het vruchtvlees in grove stukken en schik ze op een bakplaat. Besprenkel ze met olijfolie, kruid met het gember- en komijnpoeder en breng verder op smaak met peper en zout. Snijd de bol knoflook dwars door en schik de helften tussen de pompoen. Gaar de stukken pompoen 40 minuten in de oven.

2 Maak de prei en de selder schoon en snijd ze in grove stukken. Pel de ui, schil de wortelen en snijd ze eveneens in grove stukken. Zet een pot op het vuur met wat olijfolie en stook de groenten glazig. Haal de bakplaat uit de oven en voeg de gare pompoen bij de groenten. Giet de kippenbouillon erbij, voeg het kruidentuiltje toe en kook alles gaar in ongeveer 20 minuten.

3 Verwijder de kruiden en mix tot een gladde soep. Bak de plakjes pancetta krokant in een pannetje met antiaanbaklaag. Rooster de pompoenpitten kort in de pan.

4 Verdeel de soep over kommen en werk af met enkele plakjes gerookte kip, de pancetta en de geroosterde pompoenpitten.

TIP

Warmgerookte kip geeft deze soep een heerlijk barbecue-aroma. Je koopt deze kip kant-en-klaar bij de slager.



Kiptaco's

4 pers.
35 minuten

- 500 g gegaarde kipfilet
- 8 taco's
- 1 avocado
- ½ rode ui
- 2 tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 1 limoen + limoensap
- enkele takjes koriander
- 200 g kidneybonen, blik
- 100 g maïskorrels, blik
- 2 el tomatenpuree
- 100 g geraspte cheddar
- 4 el roomkaas
- chilipoeder
- boter of olie om te bakken
- peper en zout

1 Trek de kip in draadjes. Pel en snipper de ui. Bak de ui in wat boter of olie. Voeg de kip toe. Roerbak en voeg de kidneybonen toe.

2 Spoel de tomaten en snijd ze in blokjes. Pel en pers de knoflook. Voeg de tomatenblokjes, de tomatenpuree, de knoflook en de maïskorrels toe aan de kip. Kruid met peper, zout en chilipoeder. Laat even onder deksel garen, voeg eventueel wat water toe.

3 Verwijder de schil en de pit van de avocado en snijd het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel ze met limoensap. Breng de roomkaas op smaak met peper en zout.

4 Snijd de limoen in partjes. Vul de taco's met het kipmengsel, werk af met de roomkaas, de avocadoblokjes en de cheddar. Geef er de partjes limoen en eventueel nog wat roomkaas bij. Werk af met de koriander.



Quinoasalade met kip, geroosterde pompoen en blauwe kaas

4 pers.
35 minuten

- 400 g kipfilet
- 200 g quinoa
- 400 g pompoenblokjes
- 2 vijgen
- 100 g rucola
- 1 rode ui
- 4 el gehakte peterselie
- 3 el citroensap
- 150 g blauwe kaas (roquefort)
- 1 el pompoenpitten
- ½ kl komijnpoeder
- ½ kl cayennepeper
- 1 el boter
- 8 el olijfolie
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de pompoenblokjes op een ovenplaat. Strooi er de komijn, peper en zout over en sprenkel er 2 eetlepels olijfolie over. Rooster ze 15 minuten in de oven.

2 Kook de quinoa gaar in lichtgezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en laat uitlekken.

3 Hak de rucola grof. Houd enkele blaadjes apart voor de afwerking. Pel de rode ui en snijd hem fijn. Meng de rucola en de ui onder de quinoa. Voeg er nog de peterselie, het citroensap en de rest van de olie aan toe. Breng op smaak met peper en zout.

4 Snijd de kip in reepjes. Bak ze in de boter en kruid ze met de cayennepeper, peper en zout. Snijd de vijgen in partjes.

5 Doe de quinoa in een grote serveerschaal. Leg er de geroosterde pompoenblokjes en de gebakken kip bij. Werk af met de vijgen, de stukjes blauwe kaas, de rest van de rucola en de pompoenpitjes.



Salade caprese met kippenreepjes en avocado

4 pers.
25 minuten

- 450 g kippenreepjes
- 2 avocado's
- 200 g kerstomaten
- 100 g rucola
- 1 bosje basilicum
- 1 limoen
- 200 g minimozzarella-bolletjes
- cayennepeper
- 2 el balsamicoazijn
- 4 el olijfolie
- olie om te bakken
- peper en zeezout

1 Halveer de avocado's. Verwijder de pit, lepel het vruchtvlees uit de schil en snijd het in plakjes. Sprenkel er limoensap over.

2 Maak een dressing van de olijfolie en de balsamicoazijn. Bak de kippenreepjes in wat olie en kruid ze met peper en zout. Voeg eventueel wat cayennepeper toe.

3 Laat de mozzarellabolletjes uitlekken. Haal de blaadjes van het basilicum. Spoel de rucola en zwier droog. Spoel en halveer de kerstomaten.

4 Verdeel de rucola over een grote schaal. Leg er de avocado, de kerstomaten, de mozzarella en de kippenreepjes op. Werk af met de dressing en de blaadjes basilicum. Kruid met wat zeezout en peper van de molen.



Groene lasagne met kip en prei

4 pers.

35 minuten

+ 40 minuten in de oven

- 500 g kipfilet
- 200 g groene lasagnevellen
- 3 dikke preiwitten
- 2 takjes verse dragon
- 1 teentje knoflook
- 150 g mozzarella
- 80 g geraspte parmezaan
- 100 ml room
- 1 kippenbouillonblokje
- 1 kl graantjesmosterd
- 80 g bloem
- 1 kruidnagel
- nootmuskaat
- 90 g boter
- peper en zout

1 Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de prei doormidden, spoel de stengels grondig en snijd ze in fijne stukjes. Pel en plet de knoflook. Smelt een klontje boter en stoof hierin de prei en de knoflook zacht. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.

2 Breng 700 milliliter water met de kruidnagel en het kippenbouillonblokje aan de kook en kook hierin de kipfilets in 20 minuten gaar. Verwijder de kruidnagel, bewaar het kookvocht en snijd de kipfilets in fijne stukjes.

3 Smelt 70 gram boter en voeg de bloem toe. Roerbak 1 minuut. Voeg al roerend de kippenbouillon toe en blijf roeren tot je een smeuijge saus hebt. Voeg de room toe en breng de saus op smaak met peper en zout.

4 Snijd de blaadjes van de dragon fijn. Voeg de prei, de stukjes kip, de parmezaan, de mosterd en de dragon toe aan de saus.

5 Lepel een laag saus op de bodem van een ovenschaal, beleg met lasagnevellen en overgiet opnieuw met saus. Beleg met plakjes mozzarella, herhaal de laagjes en eindig met mozzarella. Bak de lasagne 35 à 40 minuten in de oven.



Vol-au-vent

4 pers.
45 minuten
+ 90 minuten sudderen

VOOR DE KIPPENBOUILLON

- 1 kip
- 3 wortelen
- 3 stengels selder
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 prei
- 1 kruidentuiltje (tijm, laurier, peterselie)
- 2 kruidnagels
- 1 kl zwarte peperbolletjes
- zout

VOOR DE VULLING

- 250 g kippengehakt
- 50 g champignons
- 1 teentje knoflook
- sap van 1 citroen
- 1,5 liter kippenbouillon
- 100 ml room
- 1 ei
- 1 el broodkruim
- 60 g bloem
- 60 g boter + extra
- peper en zout

EN OOK

- 4 grote bladerdeeggebakjes, kant-en-klaar
- tuinkers
- 1 citroen

1 Maak de bouillon. Vul een grote pot met 2 liter water en doe de wortelen, de selder, de ui, de knoflook en de prei erin. Voeg wat zout, de peperbolletjes, de kruidnagels en het kruidentuiltje toe. Breng aan de kook en leg de kip erin. Laat afgedekt anderhalf uur zachtjes koken. Haal de kip eruit en zeef de bouillon.

2 Bereid de vulling. Maak eerst de balletjes. Meng het gehakt met het ei en het broodkruim. Kruid het mengsel met peper en zout en rol er balletjes van. Laat ze enkele minuten garen in de hete bouillon.

3 Maak de champignons schoon en snijd ze in partjes. Pel en pers de knoflook. Smelt wat boter in een pan en bak de champignons en de knoflook. Pluk de kip van het karkas.

4 Smelt 60 gram boter in een sauspan, roer de bloem erdoor en laat drogen. Giet beetje bij beetje de bouillon erbij en blijf roeren tot de saus gebonden is. Roer nu de room erdoor.

5 Meng de champignons, de kip en de balletjes door de saus. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

6 Verwarm de bladerdeeggebakjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de hoedjes van de gebakjes en vul ze met vol-au-vent. Werk af met tuinkers en citroen.



Curryschotel met kip

4 pers.
30 minuten

- 500 g kipfilet
- 1 courgette
- 2 tomaten
- 200 g peultjes
- 1 ui
- 2 rode chilipepers
- 10 blaadjes basilicum
- koriander, voor de afwerking
- 250 ml kokosmelk
- 2 el rode currypasta
- 3 el vissaus
- 1 el zonnebloemolie
- peper en zout

1 Spoel de courgette, halveer ze in de lengte en snijd in halve maantjes. Spoel de chilipeper en snijd hem in fijne ringen. Spoel de tomaat, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Pel en snipper de ui. Snijd de kipfilet in reepjes. Spoel de peultjes.

2 Bak de ui en de chilipeper in de olie. Voeg er de currypasta en de helft van de kokosmelk aan toe. Laat even inkoken en voeg er dan de kippenreepjes, de courgette, de tomaat en de peultjes aan toe.

3 Breng de curry op smaak met de vissaus. Roer er daarna het basilicum door. Doe er de rest van de kokosmelk bij en eventueel wat water. Kruid met peper en zout en werk af met de koriander.



Winters kipstoofpotje in dragonsaus

4 pers.
25 minuten
+ 15 minuten sudderen

- 600 g kipfilet
- 300 g vastkokende aardappelen
- 200 g aardpeer
- 100 g boerenkool
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 bosje dragon
- sap van ½ citroen
- 150 g zure room
- 2 kippenbouillonblokjes
- 2 el maïszetmeel
- olijfolie
- peper en zout

1 Schil de aardappelen en de aardperen en snijd ze in hapklare stukken. Pel de ui en snipper hem fijn. Pel en pers de knoflook. Maak de boerenkool schoon en snijd fijn. Snijd de kipfilet in blokjes. Los de bouillonblokjes op in 1 liter heet water.

2 Stoof de ui en de knoflook glazig in wat olijfolie. Voeg de blokjes kip toe en bak ze goudbruin. Schep er de aardappelen en de aardpeer door en laat 5 minuten stoven. Doe er de boerenkool bij en laat nog eens 2 minuten stoven. Giet er de bouillon bij en roer om. Laat 15 minuten afgedekt sudderen.

3 Los het maïszetmeel op in wat water en giet het mengsel al roerend bij het stoofpotje. Laat even indikken. Snijd de dragon fijn, maar houd enkele blaadjes apart voor de afwerking. Zet het vuur uit en roer het citroensap, de zure room en de gesnipperde dragon door het stoofpotje. Kruid met peper en zout en werk af met de extra blaadjes dragon.



Kippenbouten in jagersaus

4 pers.

15 minuten

+ 45 minuten sudderen

- 4 kippenbouten
- 150 g gerookte spekblokjes
- 800 g vastkokende aardappelen
- 4 fijne wortelen
- 250 g kastanjechampignons
- 4 tomaten
- 1 stengel selder
- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 2 takjes tijm + 2 takjes zachte tijm voor de afwerking
- 2 el fijngehakke peterselie
- 1 laurierblaadje
- 100 ml rode wijn
- 800 ml kippenbouillon
- 2 el bloem
- boter
- olijfolie
- peper en zout

1 Schil de wortelen en halveer ze in de lengte.

Maak de champignons schoon en snijd ze in kwartjes. Spoel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd ze in stukken. Maak de selder schoon en snijd hem in stukjes. Pel en snipper de sjalotten. Pel en pers de knoflook.

2 Kruid de kippenbouten met peper en zout en bak ze goudbruin in olijfolie. Voeg er de sjalot, de knoflook, de champignons en het spek aan toe. Laat even meebakken en doe er nog wat olijfolie bij.

3 Bestrooi alles met de bloem. Laat even stoven. Doe er de tomaten, de selder, de wortelen, het laurierblaadje en de tijm bij. Overgiet het geheel met de kippenbouillon. Giet er dan de rode wijn bij. Dek af en laat 45 minuten sudderen.

4 Schil de aardappelen. Kook ze gaar in lichtgezouten water. Giet ze af en laat ze even uitdampen. Schep ze om met een klont boter en de peterselie en kruid ze met peper en zout.

5 Verdeel de kip met de groenten en de jagersaus over de borden. Werk af met de zachte tijm. Geef er de gekookte aardappelen bij.

