

Ingrediënten voor 10 personen

30 st kipvleugelboutjes (ca.1 kg)
75 g boter 3 uien 1? prei 1 dl
witte wijn 3 citroenen 125 g
suiker ? dl wijnazijn 20 g roux (?
boter/? bloem) 2 dl room 5 dl
kippenbouillon Zout en peper

Tijd: > 2 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoetzuur
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kip borrelpootje

Het gerechtje wordt gemaakt van het eerste deel van de kippenvleugel dat vast zit aan het karkas. (Bij Sligro in diepvries te koop onder de naam "kipborrelpootje".) Per kg. Een botje weegt 35-40 g,

Hulpmiddelen

Bolzeef

Vorbereiding

Fatsoeneer de borrelpootjes als dat nodig is. Snipper de uien en de prei. Maak roux of creme beurre. (? boter/? bloem) Zet de ingredienten afgepast klaar. (Mis en place)

Bereidingswijze

Peper en zout de botjes en fruit ze zacht in de boter aan. Voeg wat later de gesnipperde ui en prei toe en laat die even meefruiten. Karameliseer in een ander pannetje de suiker en voeg daaraan de azijn, witte wijn en het sap van 2? citroen toe. Roer het mengsel homogeen en schenk het op de botjes. Vul op met de bouillon tot ze net onderstaan, Laat het geheel enkele uren op laag vuur zachtjes confijten. (Max.temp. 80 gr C) Haal na het garen de pootjes uit het kookvocht. Haal het kraakbeen van de botjes en eventueel ook het vel. Zeef de saus, laat naar wens nog wat inkoen, voeg de room toe en bind af met de roux. Breng op smaak met peper en zout en eventueel met nog wat citroensap. Zet de pootjes rechtop in een passende schaal, voorzie ze desgewenst van een sokje van alufolie of papier. Voeg de saus toe en reserveer het restant daarvan.

Serveertips

Presenteer uit de schaal, of per persoon op een bordje en voeg daar wat saus aan toe.