

Ingrediënten voor 4 personen

8 kipkarbonades  
2 zoet/zure appels  
1 el. citroensap  
60 gr boter  
1/2 ui fijngehakt  
1/2 stengel bleekselderij, fijngehakt  
10 gr. bloem  
80 ml. calvados of cognac;  
375 ml. kippenbouillon;  
100 ml. crème fraîche;  
zout en peper

**Tijd:** 20-30 min.  
**Smaak:** Zoetzuur  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Kipkarbo`s met appel

### Vorbereiding

Schil de appels en verwijder het klokhuis; Hak de helft van één appel fijn en snijd de rest in twaalf partjes. Besprenkel de appel met citroensap (tegen het verkleuren)

### Bereidingswijze

Verhit de helft van de boter in een grote pan, voeg de karbonades toe met vel naar beneden, en bak ze goudbruin. Draai ze om en bak ze nog eens vijf minuten. Haal de kip uit de pan en giet het vet af. Verhit nog eens 20 gr. boter in dezelfde pan, voef de ui, bleekselderij en stukjes appel toe, en bak alles vijf minuten op een matig vuur zonder dat het verkleurt; Haal de pan van het vuur. Strooi de bloem over de groenten en roer erdoor. Voeg de calvados of cognac toe en zet de pan weer op het vuur. Roer geleidelijk de kippenbouillon erdoor. Breng aan de kook, doe de kipdelen terug in de pan, doe een deksel op de pan en laat 15 min. zachtjes doorkoken totdat de kip door en door gaar is. Verhit ondertussen de rest van de boter in een kleine koekenpan. Voeg de appelpartjes toe en bak deze op een matig vuur tot ze goudbruin en zacht zijn. Haal ze uit de pan en houd ze warm. Haal de kipdelen uit de pan en houd ze warm. Schep het overtollige vet van het kookvocht. Voeg de crème fraîche toe, breng aan de kook en laat 4 minuten doorkoken totdat de saus dik is. Giet de saus over de kip.

### Serveertips

Serveer de kip met de appelpartjes. Lekker met een frisse salade en rijst.