

## Ingrediënten voor 4 personen

1 Braadkip (ca. 1 kilo), in stukken  
gesneden en gewassen 3 eetl.  
boter bloem 4 stronkjes witlof  
zout en versgemalen peper 4  
eetl. suiker nootmuskaat 2  
sjalotjes 600 ml Leffe Triple 200  
ml crème fraîche 7 takjes  
peterselie 1/2 citroen

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Belgisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Brusselse kip

Bevat: 925kcal / 3870kJ / eiwit 75gr / vet 56gr / koolhydraten 19gr.

### Bereidingswijze

Wrijf de kopstukken in met zout en versgemalen peper en bestrooi ze met bloem. Verhit de boter en bak de kipstukken aan beide kanten goudbruin. Haal de kip uit de pan. Pers de citroen. Was de witlof, halveer ze in de lengte en verwijder de bittere kernen. Bestrooi de witlof met de suiker, besprenkel ze met wat citroensap en bestrooi ze met zout, peper en een snufje nootmuskaat. Bak de witlof in het achtergebleven braadvet ca. 3 minuten en voeg eventueel nog wat boter toe. Pel en snipper de sjalotjes en bak ze de laatste minuut met de witlof mee. Schenk de Leffe over de witlof, leg de kip erop en stoof de kip afgedekt ca. 15 minuten. Roer de crème fraîche door het vocht en laat de kip nog ca. 10 minuten op een laag vuur stoven. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Was en hak de peterselie. Leg de kip met de groenten op een voorverwarmde schaal. Kook de saus in tot bijna de helft van de hoeveelheid. Schenk een deel van de saus over de kip en garneer met de peterselie. Geef de rest van de saus er apart bij.