



Ingrediënten voor 4 personen

250 gram champignons, in dunne plakjes plm. 8 sjalotjes in plakjes
1 afgestreken eetlepel bruine basterdsuiker 8 kippendijen 4 eetlepels bloem 20 + 20 + 10 gram boter 3 eetlepels olijfolie 1 stengel bleekselderij, geschild in kleine blokjes gesneden 1 middelgrote wortel, schoongemaakt in kleine blokjes 1 middelgrote ui, gesnipperd 3 teentjes knoflook, gesnipperd 1 borrelglas cognac of vieux 500 ml Riesling 150 ml slagroom zout en peper 4 eetlepels fijngehakte peterselie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kippendijtes in witte wijn Riesling uit de Elzas Coq au vin blanc

Dit is een recept van "Onze Franse keuken". geen snel-klaar-recept, maar het is zo lekker dat je een beetje werk ervoor over moet hebben. Ik wilde kippendijtes in witte wijn maken en heb diverse recepten hiermee opgezocht. Dit recept trok me het meeste aan. Ik heb er alleen een wortel aan toegevoegd en verder alles zo gelaten. Echt super lekker. Je kunt dit natuurlijk ook in je slowcooker maken. Kijk bij de bereiding hoe je dan te werk kunt gaan.

Hulpmiddelen

Hapjespan koekenpan zeef of vergiet

Bereidingswijze

1e stap: Smelt in koekenpan 20 gram boter en bak hierin de champignonplakjes tot ze goudbruin zijn. Af en toe omscheppen. Haal de champignons uit de pan en zet ze ook even apart. Smelt in dezelfde koekenpan nogmaals 20 gram boter en voeg de sjalotjes toe. Strooi de basterdsuiker erover. Laat de uitjes op zacht vuur 10 minuten garen en lichtbruin worden. Laat afkoelen. 2e stap: Kruid de kippendijen met peper en zout en haal ze door de bloem. De kippendijen moeten aan alle kanten goed bedekt zijn het bloem. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan of hapjespan. Bak hierin de kippendijen aan alle kanten bruin. Haal de kip uit de pan en zet apart. Voeg 10 gram boter toe aan het overgebleven bakvet en bak hierin de blokjes wortel, bleekselderij en ui plm. 4 minuten. Bak de knoflook even mee Roer goed door elkaar. Giet dan de cognac of vieux erbij. Breng aan de kook. 3e stap: Doe de kippendijtes terug in de pan. Giet de wijn (Riesling) erbij. Breng aan de kook. Draai de warmtebron laag. Voeg nu ook de uitjes en champignons toe en laat het geheel minimaal 1 uur pruttelen (Ik heb dit zeker 2 tot 2 1/5 uur zachtjes laten sudderen). Hier kun je allesoverdoen in de slowcooker en de kippendijtes plm.4 uur op low laten garen. 4e stap: Haal de kippendijen uit de pan. Leg ze in een grote zeef en zeef ook de rest (champignons en uitjes) uit de pan. Vang het vocht op en doe dit terug in de pan. Laat het vocht tot plm. de helft inkoken. Zet de warmtebron laag en voeg de room toe. Doe dan de kip, champignons en uitjes terug in de pan. Je kunt de kip nu direct serveren of later opwarmen. (Kan ook goed ingevroren worden)

Serveertips

Garneer de kip voor het serveren met de fijngehakte peterselie.



