

Ingrediënten voor 4 personen

\*een haantje of braadkuiken van 1 kg.\*zout en peper.\*olie. Voor de walnotensaus: \*2 uien.\*2 teentjes knoflook. \*30 gram boter.\*1 eetlepel bloem.\*1/2 liter kippebouillon.\*2 eetlepels wijnazijn.\*4 kruidnagelen.\*mespuntje kaneel.\*mespuntje saffraan.\*peterselie.\*sap van een halve sinaasappel.\*125 gram walnoten. Voor de garnering:\*10 halve walnoten.\*2 plakjes sinaasappel met schil.\*peterselie.

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Russisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gebraden Haantje In Walnotensaus

Oftewel Kotmis Saziwi..uit de kaukasus. Er wordt daar veel met walnoten gewerkt..schijnt het:-)

### Hulpmiddelen

( U kunt hiervan een razendsnel recept maken door kant en klaar gegrilde boutjes te kopen)

### Vorbereiding

De oven voorverwarmen op 200 graden.

### Bereidingswijze

Het haantje van binnen en buiten schoonwrijven met keukenpapier en daarna inwrijven met zout en peper. De olie in een pan of kleine braadslee verhitten en het haantje daarin rondom dichtschroeien. De pab in de voorverwarmde hete oven schuiven. Tijdens het braden in de oven geregeld bedruipen met het braadvet. Braadtijd:ca 50 minuten.Voor de walnotensaus de boter verhitten. De uien en de knoflookteentjes pellen, fijnsnijden en in de hete boter glazig fruiten. De bloem erover strooien, even laten sudderen en dan, bij grote scheuten tegelijk, goed roerende de kippebouillion toevoegen. Ca. 5 minuten zachtjes door laten koken onder af en toe goed roeren om de bloem goed gaar te laten worden. Alle kruiden toevoegen, ook de azijn, het sinaasappelsap en de fijngehakte peterselie. De walnoten malen (of in een plastic zak doen en de deegroller erover heen laten gaan) en tenslotte door de saus roeren en nog even doorwarmen. De saus op een voorverwarmde schotel doen en het haantje er middenin plaatsen. Met de gehalveerde walnoten, enige plakken sinaasappel en een toefje peterselie garneren.

### Serveertips

Lekker met aardappels of rijst en een lekkere salade..bv. de preisalade die ik bescheef.