

## Kip in Cider (Dutch Oven + Koekenpan)



### Hoofdgerecht (12 personen)

#### Benodigheden

- 2,5 grote kippen
- zout en peper
- 6 uien (samen 200 gram)
- 6 deciliter cider (bijv. Uwe Cider <http://www.uwecider.nl>)
- 350 ML bouillon (of water + bouillonblokje)
- 6 eetlepels (olijf) olie
- 1,5 KG gram champignons (2 doosjes)
- 6 zoetzure appels
- 6 eetlepels boter
- 450 ML slagroom
- 8 eetlepels fijn gesneden peterselie
- circa 3 volle eetlepels maïzena

#### Bereiding

1. De kip in grove stukken verdelen en het vel er af halen (wordt niet gebruikt). De stukken kip met peper en zout inwrijven.
2. De uien pellen en snipperen.
3. Neem de grootste Dutch Oven waar de stukken kip straks naast elkaar in passen.
4. Giet de cider er in en zet de pan op een laag pitje om de cider warm te laten worden.
5. Intussen: In een koekenpan de stukken kip in de olie rondom bruin bakken, daarna in de pan met de cider leggen (doe dit in gedeelten als de koekenpan te klein is).  
In de koekenpan in de achtergebleven olie de uien glazig fruiten.
6. De bouillon er bij gieten, aan de kook brengen en daarna de uien en bouillon bij de kip in de pan doen.
7. De kip met een deksel op de pan, in circa 35 minuten, zachtjes pruttelend gaar stoven.
8. Intussen: De champignons schoonmaken en in plakjes snijden.  
In een koekenpan de helft van de champignons in een eetlepel boter goudgeel bakken.

9. De champignons op een diep bord scheppen, bestrooien met peper en zout en apart zetten.
10. In weer een eetlepel boter de resterende champignons bakken.
11. Bij de andere champignons op het bord scheppen en er ook peper en zout over strooien.
12. Appels schillen, in vieren snijden, klokhuisen verwijderen en in partjes snijden.
13. In de achtergebleven boter in de koekenpan de partjes appel aan beide zijden goudbruin bakken. De partjes appel op een apart bord scheppen en wachten tot de kip gaar is.
14. Afwerken:
15. Schep de gare kip in de gebruikte koekenpan, leg de deksel van de kook- of braadpan er op en houd de kip op een laag pitje warm.
16. Doe de champignons en de room bij het stoofvocht in de braadpan.
17. Breng het mengsel aan de kook en bind het met in water aangerode maïzena tot de saus zo dik is als yoghurt. Doe de partjes appel in de saus en laat ze warm en net zacht worden.
18. Breng de saus op smaak met peper en zout.
19. Schep de kip en de saus in een schaal en strooi er peterselie over.
20. Eet smakelijk

### **Planning**

Het bereiden kost ongeveer 1 ½ uur. Begin op tijd met de voorbereidingen.