

Winter kippen Stoof (Dutch Oven)

Hoofdgerecht (12 personen)

Benodigheden

- 1 kilo kippendijen
- 4 witte uien
- 20 kruidnagels
- 4 winterwortels
- 4 preien
- 4 aardappels (vastkokers)
- 1 groene kool
- 6 teentjes knoflook
- 400 g spekblokjes
- 20 g boter
- 4 laurierbladen
- 2 theel. gedroogde tijm
- 4 kippenbouillonblokjes
- 3 eetl. Fijngehakte peterselie
- 3 eetl. fijngehakte selderij

Bereiding

1. Pel de uien en steek in elke ui 5 kruidnagels.
2. Schil de wortels en snijd ze in dikke plakken.
3. Snijd de gewassen preien in dikke ringen.
4. Snijd de geschilde aardappels in vieren.
5. Snijd de groene kool in repen. Hak de knoflook klein.
6. Trek horecahandschoenen aan en snijd de kip in stukken.
7. Hang een Dutch Oven boven een vuurtje en warm de pan voor.
8. Bak de kip in olijfolie licht aan (niet bruin) en schep de kip uit de pan.
9. Bak in een koekenpan de spekblokjes met wat de boter knapperig en lichtbruin. Houdt deze apart.
10. Leg de kool, wortel, hele uien, prei, de aardappel, knoflook, laurierbladen en tijm in de pan.
11. Strooi de gebakken kipstukken op de groenten en giet ongeveer 3 liter water in de pan. Voeg de bouillonblokjes toe en breng het water aan de kook. Laat alles op een vrij laag vuur in ongeveer 3 kwartier lekker gaar stoven. Af en toe water toevoegen als het droog dreigt te koken.
12. Roer de fijngehakte peterselie en selderij door de bouillon.
13. Breng het geheel op smaak met extra zout, peper en evt. wat bouillon
- 14.

Planning

Dit is een hoofdgerecht en kost inclusief snijden en opstarten zeker wel 2 uur.