



Gesmoorde kip met saus van groene kruiden en risotto



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de kip:

1 braadkip (groot)
zout
groene gemengde kruiden (tijm, dragon en/of bladpeterselie)
100 gram boter
3 wortels (in plakjes)
1 ui (fijngesneden)
1 glas witte wijn
2 1/2 deciliter kippenbouillon
1 blaadje laurier

Voor de saus:

1 eetlepel boter
1 eetlepel bloem
1 deciliter room
peper en zout
1/2 citroen (sap)
1 bosje dragon (of bieslook, fijngesneden)

Voor de risotto:

2 eetlepels boter
2 sjalotten (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
3 koffielepels risottorijst
1 glas witte wijn
6 eetlepels parmezaan (geraspt)



Bereidingswijze

- 1.** Kruid de kip aan de binnen- en buitenkant met zout. Vul de kip met de kruiden. Smelt de boter in een diepe kookpot die ook in de oven mag. Braad de kip rondom rond kort aan. Voeg de wortels en de ui toe. Laat even meebakken.
- 2.** Overgiet met de wijn en de kippenbouillon. Voeg het laurierblad toe. Dek af met vetvrij papier en leg het deksel op de pot. Zet 1,5 uur in een op 165 °C voorverwarmde oven of laat zachtjes pruttelen op het fornuis.
- 3.** Maak de saus: smelt in een steelpan 1 eetlepel boter en voeg 1 eetlepel bloem toe. Laat eventjes garen en voeg dan beetje bij beetje 2,5 dl van de vloeistof uit de kookpot van de kip toe. Laat inkoken tot een smeùige saus. Voeg de room toe. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Voeg net voor het serveren de dragon of bieslook toe.
- 4.** Maak de risotto: smelt in een pan 2 eetlepels boter en fruit hierin 2 fijngesneden sjalotten en 2 teentjes fijngesneden knoflook. Voeg 3 kopjes risottorijst toe en roer goed. Overgiet met het glas witte wijn en laat dit volledig inkoken. Voeg de rest van de bouillon uit de kookpot toe en roer goed. Laat zachtjes inkoken tot een smeùige rijstschotel. Na ± 18 minuten is de rijst beetgaar. Voeg de parmezaan toe en roer goed.
- 5.** Serveer de kip op een schaal, met de groenten uit de kookpot. Overgiet met de saus. Geef de risotto erbij.