



Chicken hotpot



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kip
2 eetlepels boter
2 uien (grof gesneden)
2 wortels (geschild en in blokjes gesneden)
2 pastinaken (geschild en in blokjes gesneden)
4 aardappelen (groot, geschild en in blokjes gesneden)
3 eetlepels cognac
3 eetlepels bloem
2 1/2 deciliter volle melk
1 eetlepel verse tijm (fijngesneden)
2 eetlepels peterselie (fijngesneden)
2 eiderdooiers
2 vellen bladerdeeg
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Leg de kip in een grote kookpot en overgiet met water tot alles onderstaat. Breng goed op smaak met peper en zout. Breng aan de kook en laat 1,5 uur zachtjes sudderen. Haal de kip uit de bouillon en laat afkoelen. Pluk het vlees van het karkas en gooi het vel en de botten weg. Bewaar de stukjes kip en de bouillon voor later.
- 2.** Smelt de boter in een diepe kookpot en fruit hierin de uien gedurende 5 minuten. Voeg de wortels, pastinaken en aardappelblokjes toe. Laat 15 minuten garen, roer af en toe. Blus met de cognac en laat deze al roerend helemaal inkoken.
- 3.** Bestrooi met de bloem en roer goed. Laat enkele minuten garen.



- 4.** Voeg 7,5 dl van de kippenbouillon (die je bewaard had) toe en vervolgens de melk. Laat inkoken tot een mooi gebonden saus. Voeg de stukjes kip, de tijm en de peterselie toe. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 5.** Verdeel de saus over 6 vuurvaste potjes en laat afkoelen. Bestrijk de randen aan de buitenkant met de losgeklopte eierdooiers.
- 6.** Rol de vellen bladerdeeg uit en snij er 6 cirkels uit, die telkens een beetje groter zijn dan de vuurvaste potjes. Snij in het midden van elke cirkel een kleinere cirkel uit van 2 cm doorsnede. Leg op elk vuurvast potje een cirkel bladerdeeg en zorg dat de rand goed aan het potje kleeft. Bestrijk opnieuw met eierdooier. Zet de potjes 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.