

Pot-au-feu van kip

Ingrediënten voor 4 personen:

4 kippenpoten
2 el olijfolie
1 ui, in ringen
250 g winterwortel, in blokjes
1 prei in ringen
1 courgette, in blokjes
1 kippenbouillontablet
2 laurierblaadjes
1 kg aardappelen
100 ml melk

Bereiden:

1. Bestrooi de kip met peper en zout. Verhit de olie in een braadpan en bak de kip in 5 minuten rondom bruin. Haal de kip eruit. Fruit in dezelfde pan de ui 3 minuten. Voeg de wortel, prei en courgette toe en fruit 2 minuten. Voeg het bouillontablet, 350 ml water en de laurierblaadjes toe. Doe de kip erbij en breng aan de kook. Stoof op laag vuur in 30 minuten gaar met de deksel half op de pan.

2. Schil ondertussen de aardappelen, snijd in stukken en kook ze in 20 minuten gaar in water met zout. Verwarm ondertussen de melk in een steelpan. Stamp de aardappelen fijn met de pureestamper en roer de melk erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de pot-au-feu met de aardappelpuree.

Wijntip: Marquis de Belloc, Merlot Vin de Pays d'Oc, Wijnkoperij Henri Bloem

