

INGREDIËNTEN (4 personen)

- 1 braadkip van 1,2 kg (kipfilet kan ook)
- 150 gr. gerookt spek
- 4 wortelen
- 4 kleine uien
- 4 appels (Jonagold)
- 4 grote aardappelen (vast kokend)
- 1/2 flesje Binkbier
- 1 eetlepel stroop
- 100 cl room
- 200 cl kippenbouillon
- 100 gr. hoeveboter
- zout en peper
- enkele takjes verse peterselie
- enkele takjes verse dragon

BEREIDING

- Verdeel de kip in 8 stukken en snij het spek in dobbelsteentjes.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en verdeel in partjes.
- Was en schil de aardappelen en verdeel overlangs in 4 stukken.
- Was en schil de wortelen en snij in staafjes.
- Pel de uien, laat ze heel.
- Kruid de kip met peper en zout en braad de stukken aan in de hoeveboter.
- Bak de dobbelsteentjes spek en de ajuintjes even mee.
- Giet het overtollige vet uit de pan.
- Blus met het halve flesje Bink.
- Voeg de kippenbouillon, de stroop, de wortelen en de aardappelen toe.
- Laat alles zacht stoven gedurende 20 minuten.
- Voeg de appelpartjes en enkele dragonblaadjes toe, laat even verder stoven tot de appeltjes gaar zijn, maar hun vorm behouden.
- Voeg uiteindelijk nog de room toe en laat even inkoken.
- Garneer op het bord en versier met versgehakte peterselie.



Recept

KIP MET BINK EN FRUIT

