



Coquelet op Normandische wijze

Hoofdgerecht • Kip
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Coquelets (jonge haantjes)
boter
zout, peper en paprikapoeder
appels (Pink Lady)
witte wijn
Calvados
room

Bereiding

De haantjes goed kruiden en aanbraden in een braadpan met hete boter.

Plaats in de oven op 280 graden.

Appels schillen, in partjes snijden en klokhuis verwijderen.

Voeg de appels na 15 minuten bij de coquelets en draai deze een keer om.

Na 25 minuten haal je de appels uit de braadpan en controleer je de gaarheid van de kip (kerntemperatuur 70 à 75 graden). Wanneer de vogels gaar zijn, deze warm houden in bijvoorbeeld aluminiumfolie of een andere passende pan met deksel.

Verwijder het vet uit de braadpan en zet op het vuur. Doe een klein beetje Calvados in de pan en blus af met witte wijn. Voeg room toe en laat voor de helft inkoken. Doe de appeltjes in de saus en versnijdt de coquelets.

Notities

Letterlijk vertaald zijn coquelets jonge haantjes maar in de praktijk zijn het evengoed jonge kippen. Ze wegen zo'n 300 à 400 gram, aanzienlijk kleiner dan een braadkip en

zijn dus ook sneller gaar. Het vlees is, mits goed bereid zacht en sappig.

Op Normandische wijze beteken in dit geval dat er appels en Calvados zijn gebruikt bij de bereiding. In feite zou je ook witte wijn door Cider kunnen vervangen.

Foto's

