



Stoofpotje Kip Karmeliet

Heerlijk malse kip in een romige saus van Tripel Karmeliet bier.
Dit recept is voor 12-15 porties.

TIP! Kippendijen zijn malser dan kipfilet en worden minder snel droog.

Ingrediënten

- 12-15 kippendijen, zonder bot
- (olijf) olie om in te bakken
- 2 flesjes Tripel Karmeliet, op kamertemperatuur
- 3 kipbouillonblokjes
- 4-5 uien gesnipperd
- 4-5 tenen knoflook in plakjes
- 1 winterpeen in blokjes
- 3 preien
- 400-500 ml kookroom
- 2 tl gedroogde rozemarijn
- 2 tl gedroogde tijm



Materiaal

- Dutch oven

Bereiding

- 1 Je hoeft de kip niet te snijden. Laat de pan boven het vuur warm worden en bak de kip mooi goudbruin in een beetje olie.
- 2 Snijd de groente. Begin bij de prei met de onderkant, snijd de worteltjes er af. Snijd het witte gedeelte van de prei in stukken van 3-4cm. Snijd het groene gedeelte in de lengte door en was het zand er goed uit, daarna in kleinere stukjes snijden. De grote stukken witte prei stoven lekker mee en worden heerlijk zacht.
- 3 Voeg de ui, wortel, groene preistukjes en de knoflook toe en fruit ongeveer 5 minuten, of totdat de ui glazig is.
- 4 Doe de witte stukken prei, rozemarijn en de tijm erbij.
- 5 Voeg het bier toe en breng het geheel aan de kook. Vul de pan aan met water als dat nodig is, totdat alle ingrediënten net onder staan en voeg de bouillonblokjes toe.
- 6 Laat het geheel minimaal een uurtje pruttelen. Langer is altijd beter! Het deksel hoeft niet op de pan. Let wel op dat de pan niet droog kookt.
- 7 Voeg 30 minuten voor je gaat serveren de room toe en stoof deze mee. Als je hem in het begin toevoegt, brandt het gerecht sneller aan. Breng op smaak met peper en zout.
- 8 Als je lang genoeg geduld hebt, zal de saus lekker indikken. Als dit niet lukt, kun je kort voor je aan tafel gaat de saus binden met wat bloem. Strooi een eetlepel bloem in de saus, zodat deze goed verdeeld wordt en je geen klonten krijgt. Roer goed door. Laat de bloem even meekoken en herhaal het tot de saus de gewenste dikte heeft.

