



Kip met 40 teentjes look

Een Provençaalse klassieker waarbij de look door het lange stoven zacht en zoet wordt en niet scherp. De teentjes smeer je nadien uit op een sneetje geroosterd brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 hele kip van ongeveer 1,5 kg, in stukken verdeeld
- 40 teentjes look (ongeveer 4 hele bollen), on gepeld
- 4 el olijfolie
- 150 ml droge witte wijn
- 200 ml kippenbouillon
- 3 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 2 laurierblaadjes
- 1 el bloem

50 gr boter

peper en zout

1 stokbrood, om bij te serveren

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 graden en dep de kipstukken droog met keukenpapier.
2. Kruid de kip royaal met peper en zout en bak de stukken in een braadpan met de olijfolie rondom goudbruin, ongeveer 8 minuten.
3. Haal de kip even uit de pan en doe alle ongepelde lookteentjes in het achtergebleven vet, laat ze een paar minuten meebakken tot ze geuren.
4. Leg de kip terug bovenop de look en blus af met de witte wijn, laat een minuut inkoken.
5. Giet de kippenbouillon erbij en verdeel de tijm, rozemarijn en laurier over de pan.
6. Doe het deksel op de braadpan en zet ze anderhalf uur in de oven, tot de kip botermals is.
7. Haal de kip en de meeste lookteentjes uit de pan en houd ze warm onder een vel folie.
8. Zet de pan op het vuur, meng de boter met de bloem tot een pasta en klop die beetje bij beetje door het kookvocht tot een gladde saus.
9. Duw enkele zachte lookteentjes uit hun vel en pureer ze door de saus voor extra smaak, breng op smaak met peper en zout.
10. Serveer de kip met de saus en de overige teentjes, die je op geroosterd stokbrood uitsmeert.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)