



Kip met 40 teentjes look

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

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| 20' | 90' | 4 | Hoofdgerecht |

Ingrediënten

- 1 hele kip van ongeveer 1,5 kg, in stukken verdeeld
- 40 teentjes look (ongeveer 4 hele bollen), ongekookt
- 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. Dep de kipstukken droog met keukenpapier en kruid ze royaal met peper en zout.
- 2.** Verhit de olijfolie in een zware braadpan op middelhoog vuur. Bak de kipstukken rondom goudbruin, ongeveer 8 minuten in totaal. Haal de kip uit de pan en zet apart.
- 3.** Voeg de ongepelde lookteentjes toe aan het braadvet en laat ze 2 tot 3 minuten zachtjes bakken tot ze beginnen te geuren.
- 4.** Leg de kipstukken terug bovenop de look en blus af met de witte wijn. Laat 1 minuut inkoken.
- 5.** Giet de kippenbouillon erbij en verdeel de tijm, rozemarijn en laurierblaadjes over de pan.
- 6.** Doe het deksel op de pan en zet ze 90 minuten in de oven, tot de kip botermals is.
- 7.** Haal de pan uit de oven. Schep de kip en de meeste lookteentjes eruit en houd ze warm onder een vel aluminiumfolie.
- 8.** Zet de braadpan op middelhoog vuur. Meng de zachte boter met de bloem tot een gladde pasta (beurre manie). Klop die beetje bij beetje door het kookvocht tot je een gebonden saus bekomt.
- 9.** Druk een handvol zachte lookteentjes uit hun vel en roer ze door de saus voor extra diepte. Breng op smaak met peper en zout.
- 10.** Snijd het stokbrood in sneetjes en rooster ze kort in de oven of in een droge koekenpan.
- 11.** Serveer de kipstukken met de lookcaus. Zet de overige ongepelde lookteentjes op tafel zodat iedereen ze zelf op het geroosterde stokbrood kan uitsmeren.

Tip

Pel de lookteentjes niet voor het stoven. De schilletjes beschermen de look tijdens het garen en laten de teentjes nadien moeiteloos uitpersen. Je kan de braadpan ook volledig op het fornuis bereiden op een heel laag vuur met deksel, maar de oven geeft een gelijkmatigere warmteverdeling.

Lekker met

Geroosterd stokbrood en een eenvoudige groene salade.

Dranktip

Serveer met een droge witte wijn uit de Provence, zoals een witte Cotes du Rhone of een Viognier.

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