



Stoofpotje Kip Karmeliet

Heerlijk malse kip in een romige saus van Tripel Karmeliet bier.

Dit recept is voor 12 porties.

Ingrediënten

- 12 kippendijen, zonder bot
- (olijf) olie om in te bakken
- 2 flesjes Tripel Karmeliet, op kamertemperatuur
- 3 kipbouillonblokjes
- 6 uien gesnipperd
- 4 tenen knoflook in plakjes
- 1 winterpeen in blokjes
- 4 dunne preien
- 750 ml kookroom
- 4 takjes rozemarijn
- 4 takjes tijm
- een paar eetlepels bloem om te binden



Materiaal

- Dutch oven

Bereiding

- 1 Kruid de kip met zout en peper en bak ze op de bodem van de Dutch oven mooi goudbruin.
- 2 Snijd alle ingrediënten. Snijd het witte gedeelte van de prei in stukken van 3-4cm, het groene gedeelte in kleinere stukjes.
- 3 Haal de kip uit de pan en fruit de ui, wortel en de knoflook tot de ui mooi glazig is
- 4 Blus al roerende af met het bier en breng het geheel aan de kook.
- 5 Leg nu de kip terug in de pan en doe de prei, rozemarijn en de tijm erbij.
- 6 Vul de pan aan met water als dat nodig is, totdat alle ingrediënten net onder staan en voeg de bouillonblokjes toe.
- 7 Stoof het geheel minimaal in 60 minuten.
- 8 Zodra de Kip Karmeliet boven het vuur hangt is het een goed moment om de spullen die je gebruikt hebt aft te wassen en op te ruimen.
- 9 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.
- 10 Kort voor je aan tafel gaat kun je de saus binden met wat bloem, voorkom klonten door een paar lepels met nat uit de pan te scheppen en daar al roeren de bloem aan toe te voegen tot je een dikte krijgt die doet denken aan yoghurt, schep het dan terug in de pan en roer het door het geheel. Laat de bloem even meekoken en herhaal het tot de saus de gewenste dikte heeft.

