

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 50 gram boter om te bakken
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 kippenbouten
- 2 teentjes knoflook, fijn gehakt
- 2 rode uien, grof gehakt
- 2 eetlepels bloem
- 12 takjes munt blaadjes grof gehakt
- 6 takjes bladpeterselie gehakt
- wat dragon (1 theelepel of naar smaak)
- 1 citroen, rasp van 1/2 citroen + 2 schijven
- 500 ml. kippenbouillon
- 100 ml. droge witte wijn
- peper en zout
- 500 gram vastkokende krieltjes, geschild en gehalveerd
- 500 gram haricots verts, schoongemaakt.

Bereiding

Verhit de boter en de olijfolie samen in een ruime braadpan. Bestrooi de kippenpoten met peper en zout en bak ze goudbruin. Doe de knoflook, de ui en bloem erbij en bak die 1-2 minuten mee. Schenk de bouillon en witte wijn erbij en breng het aan de kook en zet vervolgens op een laag vuur met het deksel op de pan. Laat dit een half uurtje zachtjes stoven. Doe de munt, bladpeterselie en dragon erbij, maar houd een beetje van alle drie de kruiden achter de hand voor de garnering. Halveer de 2 schijven citroen en voeg deze vervolgens toe. Doe aardappelen de laatste 15-20 minuten bij de kip. Kook de haricots verts de laatste 10 minuten mee. Voeg op het einde het citroenrasp toe en breng alles op smaak met zout en peper. Strooi net voor het serveren de 3 achtergehouden kruiden over het gerecht.

Bron: Hanneke Bervoets - Mathot Magazine 2017 -