

Ingrediënten.

3 eetlepels boter
4 preien, in dunne plakjes gesneden
Zout en peper uit de molen
12 uitgebeende, ontvelde kippen dijen
2 theelepels dijonmosterd
2 eetlepels worcestersaus
1/2 theelepel cayennepeper
1 theelepel tijmblaadjes
1/2 theelepel zout
125 milliliter room (of kippenbouillon)
1 recept Provençaalse korst.

Bereiden

Verhit de boter in een zware pan, doe er de prei bij en voeg naar smaak peper en zout toe. Laat de prei onder regelmatig roeren op een laag vuur, zacht worden tot de felgroene kleur verdwenen is. Dit is ongeveer 15 minuten. Leg terwijl de prei op het vuur staat, de stukken kip met de mosterd, de worcestersaus, cayennepeper, tijm en een beetje zout in een kom. Werk dit door elkaar en laat 10 minuten marineren. Haal de pan prei van het vuur en roer de room of de kippenbouillon er door. Spreid het mengsel uit in de ovenschaal. Leg het kippenvlees daar boven op en dek af met de Provençaalse korst. ([klik hier](#))

Tot dit punt kan je ook eerst de Provençaalse korst. van te voren klaarmaken om een paar uur, afgedekt, in de koelkast te bewaren.

Verhit de oven voor tot 200 graden (heteluchtoven 180 graden). Bak de gratin tot de kip volledig gaar en de kruimelkorst prachtig goudbruin is. Dit is voor ongeveer 1 uur.