

Kip met dragon



Dragonsaus is niet alleen lekker met een stukje vlees, dit kruid smaakt ook heerlijk in combinatie met gevogelte. Serveer met kroketten voor een eenvoudig maar lekker feestmaal.

Verwarm de oven voor op 180°C.

1. Laat de kip heel of versnijdt ze in stukken. Kruid de kip met peper, zout en fijngesneden tijm. Leg de kip of de kippendelen op de velkant in een ovenschotel en bak 50 minuten in de oven.
2. Giet halverwege de braadtijd wat van de vrijgekomen braadjus over de kip. Giet een scheutje dragonazijn bij de braadjus en laat 5 minuten in de hete oven staan.
3. Doe er de bouillon bij en laat nog 5 minuten in de oven staan. Schakel de oven uit. Doe er dan ook de room bij en laat inkoken. Dat kan in een oven die nog steeds voldoende warm is.
4. Neem de schotel uit de oven als je ziet dat de saus voldoende ingedikt is.
5. Werk af met enkele klontjes koude boter, breng eventueel op smaak met peper en zout en giet door een zeef. Werk de saus af met veel gesnipperde verse dragon.

Serveer met de saus, aardappelkroketjes en tuinkers.

Smakelijk!

Ingrediënten

- 1 kip
- 150 ml gevogeltebouillon
- 100 ml room
- 1 el dragon
- 30g boter

- 1 tl tijm
- 2 el dragon
- peper
- zout