

Normandische kip met appels / Normandy chicken with apples



Boodschappenlijstje voor 4 personen

20 gram boter / 1 eetlepel olie

4 kipfilets

zeezout en versgemalen zwarte peper

12 sjalotten, gehalveerd

takje rozemarijn

2 teentjes knoflook, heel

2 appels, gehalveerd

200 ml kippenbouillon

200 ml appelcider of appelsap

50 ml slagroom

Zo maak je Normandische kip met appels

Verwarm de oven voor op 180°C/ 160°C Hetelucht oven

Smelt de boter en olie in een braadpan op middelhoog tot hoog vuur.

Kruid de kipfilets rondom en leg ze in de pan om te bruinen.

Schroei de kipfilets dicht om ze sappig te houden.

Neem de kipfilets uit de pan als ze mooi bruin zijn.

Fruit de sjalotten, rozemarijn en knoflookteentjes in het dezelfde pan.

Bak tot de sjalotten karamelliseren aan de randen en breng ze goed op smaak.

Doe de gehalveerde appels erbij, snijkant onder, bak ze tot net bruin aan de randjes.

Leg de kip terug in de braadpan en giet de hete bouillon en cider in een aparte kan.

Giet de vloeistof in de braadpan zodat het tot halverwege de kip komt.

Dek de pan af met een deksel en zet hem 15 minuten in de oven of tot de kip net gaar is.

Een vleesthermometer registreert 74°C als de kipfilets perfect gaar is.

Serveer de Normandische kip met gebakken aardappelen en sperziebonen of asperger-broccoli

Normandische kip met appels / Normandy chicken with apples



Shopping list for 4 people

20 gram butter / 1 tablespoon oil

4 chicken breasts

sea salt and freshly ground black pepper

12 shallots, halved

1 sprig rosemary

2 cloves garlic, whole

2 apples, halved

200ml chicken stock

200ml apple cider

50ml double cream

How to make Normandy Chicken with apples

Preheat the oven to 180°C/ 160°C Fan

Melt the butter and oil in a casserole dish over a medium to high heat.

Season the chicken breasts all over and then place them in the dish to brown.

Sear all over to keep in the succulent flavours. Remove to a plate once browned.

Cook the shallots, rosemary and garlic cloves in the buttery juices .

Cook until the shallots are caramelizing on the edges and season well.

Add the halved apples, cut-side down, cook until the apples are just browning on the edges.

Return the chicken to the casserole dish and arrange everything in a single layer.

In a separate jug combine the hot stock and cider.

Pour into the casserole dish so the liquid comes halfway up the chicken .

Cover with a lid and put in the oven for 15 minutes or until the chicken is just cooked.

A meat thermometer will register 74°C when it's perfectly done.

Serve the Normandy Chicken with fried potatoes and green beans or Asperger broccoli