

## Bressekip met rode wijnsaus

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

### Bereidingswijze

Uw oven voorverwarmen op 180°C. Ondertussen de Bressekip bestrooien met zout en peper en de Provençaalse kruiden in de buikholtte strooien; in een grote braadpan de boter en de olijfolie verwarmen en hierin de Bressekip in ca. 15 minuten rondom bruin braden.

Als de kip mooi bruin is legt u hem op zijn zij (dus op een poot en een borst) in een braadslee en overgiet u hem nog een keer met de hete braadboter; nu zet u de braadslee voor gedurende 25 minuten in de oven, wel af en toe de kip overgieten met braadvocht. Na 25 minuten de Bressekip op de andere zijde leggen en wederom 25 minuten de oven in en af en toe overgieten. Daarna de Bressekip uit de oven halen en in aluminiumfolie pakken (de glimmende zijde binnen).

### De garnituur

Terwijl de Bressekip in de oven staat kan de uienconfit gemaakt worden. De rode uien in dunne ringen snijden; de suiker en de boter in een pan doen met een dikke bodem en de suiker, onder voortdurend roeren met een houten lepel, op een niet te hoog vuur, goudbruin laten caramelliseren; vervolgens de gesneden uien in één keer toevoegen en blijven roeren tot ze zacht zijn; de rode wijn erbij gieten en zachtjes laten koken tot bijna al het vocht verdampt is.

### De rode wijnsaus

Allereerst de spekblokjes in de boter bakken en wanneer ze gaan kleuren de sjalotjes erbij, hierna de rode wijn, rode port en gevogelte fond toevoegen; dit geheel inkoken tot ongeveer 2 dl., daarna zeven en van het vuur afhaken en de 40 gram boter koud en in klontjes gesneden door de saus roeren; de saus weer opwarmen, maar niet meer laten koken. Afmaken met zout en peper.

### Het afmaken

De kip uit de aluminiumfolie halen en nog 5 minuten in de hete oven schuiven met de borst naar boven zodat deze nog even krokant wordt. Hierna de kip uit de oven halen en verdelen; d.w.z. de poten naar buiten klappen, lossnijden en nog een keer in tweeën snijden en de borsten van het karkas afsnijden en vervolgens in plakjes snijden. Een schepje uienconfit op een voorverwarmd bord doen en hierop wat filet en een stukje bout leggen en een klein beetje saus eroverheen gieten en wat saus rondom. Hierbij kunt u snijboontjes en gebakken aardappelblokjes of rösti serveren.

Wijnsuggestie: Een mooie volle Pinot Noir

Veel succes en bon appetit!

### Ingrediënten

1 grote Poulet de Bresse  
50 gram boter  
1/2 dl. olijfolie  
peper en zout  
1/2 eetlepel Provençaalse kruiden

### Voor de rode wijnsaus

2 1/2 dl. rode wijn  
1/2 dl. rode port  
1 potje gevogeltefond  
50 gr. mager gerookt spek in blokjes  
3 sjalotjes  
1 takje tijm  
1 takje rozemarijn  
1 blaadje laurier  
20 gram boter (voor het bakken van de spekJes en de sjalotjes)  
40 gram boter (koude boter om de saus te binden)  
peper en zout

### Voor de rode uienconfit

50 gram suiker  
20 gram boter  
250 gram rode uien

### Voor de garnituur

50 gram suiker  
20 gram boter  
250 gram rode uien  
1,5 dl rode wijn