

Kamperen in de Achterhoek.

CULINAIR GENIETEN OP DE CAMPING



Recept van Boet Berendsen

Franse Coq Au Vin van Achterhoekse kip & aardappelen

Wie de Olliemölle binnenstapt, voelt de historie van een bijzondere plek. Ooit waren de watermolens van Prins Willem V van Oranje. Al ruim 25 jaar is Bistro de Olliemölle op deze prachtige locatie gevestigd. Dat je hier lekker kunt eten bevestigt de Bib Gourmand vermelding 2020. Chef Boet deelt graag een frans recept met Achterhoekse producten voor jou op de camping.



Liever in een eeuwenoude watermolen eten?
Kijk op olliemolle.nl



Ingrediënten

Voor: 4 personen

- 2 eetlepels roomboter
- 50 gr gerookte spekreepjes
- 4 st kippenpoten of dijen *Tante Door Kip, Wolters poelier, Harreveld*
- 2 st bospeen (geschild en in plakjes)
- 50 gr zilveruitjes
- 100 gr champignons (in plakjes)
- 200 gr aardappelen *Lensink Aardappelen, Aalten*
- 1 blikje tomatenpuree
- 200 ml Achterhoekse rode wijn
- 500 ml kippenfond
- 4 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 2 knoflookteentjes

Veel ingrediënten zijn te koop bij
Versboerderij Daalwiek in Geesteren
of Kaasboerderij Weenink in Lievelede.

Bereiding

Tijd: 15 min en 60 min inkoken

1. Smelt de boter in de pan. Bak de kip en spek samen goudbruin in de pan.
2. Voeg de bospeen, zilveruien, champignons, aardappelen, tijm, knoflook en laurierblaadjes erbij en laat dit een paar minuutjes al roerend aanfruitsen.
3. Doe de tomatenpuree erbij en laat dit even ontsuren (meebakken).
4. Blus het geheel af met rode wijn en kippenfond. Breng het geheel aan de kook en laat het voor 45 / 60 min rustig inkoken op laag vuur.
5. Voor het serveren, eventueel, op smaak brengen met peper en zout (naar eigen inbreng).
6. Bon appetit!



CHEF KOK BOET VERTELT
HOE HET ECHT MOET



kamperenindeachterhoek.nl