



Special: poussin met citroensaus

met ovengroenten en salade met cranberry



30-40min



2 personen

Poussin is een ware traktatie voor speciale dagen. En hoe speciaal die dag is, is subjectief te interpreteren maar de smaak van het malse vlees in citroensaus met kappertjes zeker niet. De jonge kip wordt stoof je in de oven met prei en wortel, en je serveert het met een gemengde salade met fruitige cranberry's en hartige kaas. Zou elke willekeurige dag niet een speciale dag kunnen zijn?

Wat je van ons krijgt

- 25g gedroogde cranberry's
- 2 tenen knoflook
- 1 prei
- 1 wortel
- 2 baguettes¹
- 1 zakje kappertjes
- 1 onbehandelde citroen
- 2 gemarineerde piepkuikeus, voorgedaard
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blokje Italiaanse kaas⁷
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter⁷
- 1el bloem¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- garde
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1217kcal, vet 78.5g, koolhydraten 63.2g, eiwit 63.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Laat 2el boter op kamertemperatuur komen. Week de **cranberry's** in heet water.



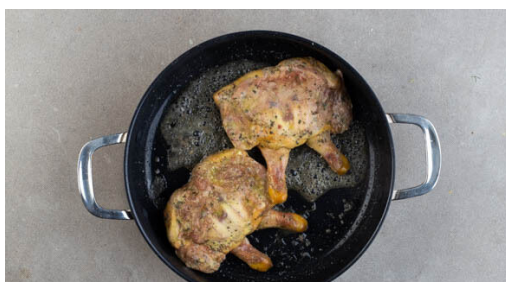
2. Groenten bakken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in stukjes van ca. 5cm. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'em in frietachtige staafjes. Leg de **groenten** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, de **helft van de knoflook** en een flinke snuf zout en peper. Rooster in 15-17min goudbruin en zacht in de oven.



3. Brood roosteren

Snijd **1 baguette** in plakjes en leg ze op een 2e bakplaat met bakpapier. Meng de zachte boter met de **rest van de knoflook** en een snuf zout en peper. Besmeer de **broodjes** met de **knoflookboter** en bak ze in 8-10min goudbruin in de oven. Hak de **kappertjes** grof. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



4. Poussin meebakken

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **poussin incl. vloeistof** evt. in meerdere porties ca. 2min, tot het velletje knapperig wordt. Leg dan de **poussin zonder braadsappen** bij de **groenten** op de bakplaat en bak in 7-8min volledig gaar in de oven. Bewaar de pan met de **braadsappen**.



5. Saus koken

Verhit de koekenpan op middelhoog vuur en verwarm de **kappertjes**, 2el **citroensap** en 1el boter ca. 1min. Roer er dan 1el bloem door. Voeg **1tl bouillonpoeder** en 100ml water toe en breng al roerende aan de kook. Laat de **saus** 2-3min inkoken. Breng op smaak met evt. **meer bouillonpoeder** en peper.



6. Salade maken

Schaaf de **kaas** in dunne plakjes. Giet de **cranberry's** af. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, **1el citroensap**, de **citroenrasp** en een snuf zout en peper. Meng de **dressing** met de **mesclun**, de **kaas** en de **cranberry's**. Verdeel de **groenten** en de **citroensaus** over borden en top met de **poussin**. Geef het **knoflookbrood** en de **salade** erbij.