

# Calvados kip met appels en oesterzwammen

Hoofdgerecht

4 personen

550 kcal

35 min. bereiden

2 uur wachten



## Ingrediënten

75 g boter

6 appels ((bijv. braeburn), ongeschild en in blokjes)

100 ml calvados

1 bak oesterzwammen (150 g)

1 theelepel Japanse sojasaus

1 kip ((heel) biologisch op kamertemperatuur)

1 theelepel salie (gedroogd)

1 beker crème fraîche (125 ml)

## Bereiden

Verhit 25 g boter en bak de appel al omscheppend 2 minuten, voeg op het laatst 1 eetlepel calvados toe. Verhit in een koekenpan 25 g boter en bak de oesterzwammen bruin, breng op smaak met de sojasaus en (versgemalen) peper. Verwarm de oven voor op 200 °C.

Smelt de overgebleven 25 g boter, breng op smaak met zout en (versgemalen) peper en wrijf hiermee de kip aan de binnen- en buitenkant in. Schep tweederde van de appelblokjes om met de salie en de crème fraîche. Vul de kip ermee en doe hem in een ovenschaal of braadslede. Strooi de rest van de appel en de oesterzwammen eromheen. Bak de kip in het midden van de oven in anderhalf uur gaar. Neem de kip uit de oven en schenk er voorzichtig de geflambeerde calvados over (zie tip). Lekker met aardappelen uit de oven en sperziebonen.

## Flamberen:

Zet de afzuigkap uit voordat u gaat flamberen. Verwarm de calvados in een sauslepel boven een gasvlam en houd die dan iets schuin, zodat de drank vlam vat.

Schenk de drank voorzichtig over de kip.