

# Vive la France! FOODBOX



## Ingrediënten FOODBOX

- Baguette
- Brie de meaux (150 g)
- Bleu d'auvergne (150 g)
- Cornichons, kleine Franse augurkjes (100 g)
- Rillettes de porc (100 g)
- Grove bourgondische paté (100 g)
  - Rode uiencompote (50 g)
- Franse wijn
- Poulet Grillé
  - Hele scharrelhoen
  - Pommes de terres Amandine (1 kilo)
  - Uien (2 | ca. 500 g)
  - Verse tijm & rozemarijn (30 g)
  - Knoflook tenen
  - Haricot verts (250 g)
  - Romaine slakrop
  - Franse vinaigrette (150 ml)
- Madeleines schelpvormige Franse cakejes (4 stukjes)

## Poulet Grillé

*Poulet Grillé is een typische Franse maaltijd van kip & aardappelen van de rotisserie op een markt.*

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Pel de knoflook tenen.

Pel de uien en snijd ze in parten.

Was de aardappelen en snij ze in stukken. Schillen is niet nodig.

Doe de aardappelen, hele knoflook tenen en uien in een ovenschaal en meng goed met 5 eetlepels olijfolie.

**#SUPPORTYOURLOCALSNL**

## Vive la France! FOODBOX



Rits de blaadjes tijm en rozemarijn van de takjes. Snijd de rozemarijn klein.  
Wrijf zowel de binnen- als buitenkant van de kip in met olijfolie, tijm, rozemarijn, zout en peper.  
Stop eventueel ook knoflook en kruidentakjes in de buikholte van de kip. Of maak het vel van de kippenborst voorzichtig los door vanaf het puntje bij de buikholte een hand tussen huid en borst te steken (indien nodig vel beetje opensnijden). De kruiden kunnen nu ook tussen het vlees en het vel worden gestopt.  
Leg de kip in de ovenschaal bij de andere ingrediënten.

Zet de ovenschaal 1,5 uur in het midden van de voorverwarmde oven.  
Besprenkel de kip elke 15-20 minuten met wat olie of wat braadvet tegen uitdrogen.  
Draai de kip, aardappelen en uien halverwege. Leg nu geen aardappelen en uien meer onder de kip.  
Controleer of de kip gaar is door een satéprikker in het dikste deel van de kip (bij dijbeen) te steken.  
Zet de kip terug in de oven als er roze vocht vrijkomt. Test na 10 min. opnieuw: pas bij helder sap is de kip geheel gaar.  
Verpak de kip in aluminiumfolie en laat 10 min. rusten, zodat de sappen zich weer goed in het vlees verspreiden.

### **Haricots verts**

Breng een grote pan water met flink zout aan de kook. Snijd de steelaanzet van de haricot verts af, laat aan de andere kant het puntje zitten. Kook ze in 5 minuten net aan gaar op hoog vuur, zonder deksel.  
Giet af en smoor ze een paar minuten na met wat roomboter of olijfolie en meng er een zeer fijn gesneden knoflook teentje door.

### **Salade**

Was de bladen van de Romaine sla. Scheur het in de gewenste grote. Verdeel vlak voor het opdienen de Franse vinaigrette over de knapperige sla.

***Bon appétit!***

**#SUPPORTYOURLOCALSNL**