



Roemenië

Pui cu tarhon

Kip met dragon

1 kip, in stukken
2 eetlepels bloem
50 ml witte wijn
6 takjes verse dragon
2 eetlepels crème fraîche
2 eetlepels olie
2½ kop water
zout en zwarte peper

Neem een pan waarin alle kipstukken naast elkaar in passen. Verwarm daarin de olie en bak de stukken kip aan beide kanten tot ze mooi bruin zijn. Haal ze uit de pan.

Doe de wijn in de pan en schraap de aanbaksels los van de bodem. Laat de wijn bijna helemaal verdampen. Doe dan de bloem erbij en roer het goed zodat alle vloeistof door de bloem wordt opgenomen. Doe er dan steeds een scheutje water bij en blijf roeren tot je een mooie gladde saus hebt.

Leg het vlees terug in de saus samen met 2 takjes dragon. De saus moet het vlees vrijwel helemaal bedekken, anders moet er nog een klein beetje water bij. Bestrooi het met peper en zout en breng het aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat het een kwartiertje zachtjes pruttelen. Haal het deksel dan van de pan en laat nog 20 minuten gaan. Na die tijd moet de saus zo ingekookt zijn dat ze mooi dik is.

Haal de takjes dragon uit de saus. Meng een paar eetlepels van de saus met de crème fraîche. Hak de resterende dragon fijn en doe het samen met het roommengsel terug in de pan. Meng alles door elkaar. Laat het nu nog 5 minuutjes heel zachtjes sudderen.

Afproeven op zout en peper en op tafel zetten, bijvoorbeeld met mamaliga, of met rijst, of met gekookte aardappeltjes, of met... ach, wat smaakt er eigenlijk niet bij kip?