

Haantje de Coq au bière



INGREDIENTEN 4 PERSONEN

- **Haantje de Coq 1100-1300gram**
- **4 uien**
- **6 takjes oregano of 2 el gedroogde oregano**
- **Zout en peper**
- **0,33l donker bier**
- **75gram spekreepjes**
- **1 groentebouillon blokje**
- **4 kleine appels**
- **500 gram pompoen(oranje)**
- **750 gram aardappels**
- **Klein scheutje melk en 2 el roomboter voor puree**
- **Nootmuskaat**
- **800 gram spruiten**
- **Bindmiddel (maizena, aardappelzetmeel of bloem met roomboter)**
- **Boter/olie om in te bakken**

Bereidingstijd: ca. 2 uur

Benodigdheden: bij ovenbereiding een pan met deksel die in de oven kan, snijplank en mes, pureestamper, 2 pannen voor koken puree en spruitjes.

BEREIDING:

Bij ovenbereiding : Verwarm de over op 180°C /
hetelucht op 160° C / gas: stand 2

Smeer het haantje in met ca. 2 el olie en

bestrooi met peper en zout. Tip: Halveer of deel het haantje vooraf in vieren, dat is later met uitserven makkelijker. Snipper de ui (niet te fijn). Was de oregano en schud hem droog, pluk de blaadjes van de takjes en hak de blaadjes fijn. Doe boter/olie in de pan en braad het haantje aan. Haal het haantje uit de pan en fruit vervolgens de ui in de pan. Voeg de spekreepjes toe en bak even mee, voeg daarna de oregano toe en bak deze kort mee. Leg het haantje weer terug in de pan en blus af met het bier en 400ml water. Voeg het groentebouillonblokje toe en zorg dat het vlees voor het grootste deel onder het bier ligt. Smoor afgedekt ca. 1½ uur op het fornuis of in de oven. Was de appels. Neem na ca. 1 uur de deksel van de pan en voeg de appels toe en gaar mee tot het einde van de oventijd.

Voor de puree: Was de pompoen en schil hem. Verwijderzaadlijsten en snijd 500gram in blokjes. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in kleine stukken. Kook de aardappelen en pompoen in water met eventueel wat zout gaar in ca. 20 minuten. Giet ze af voeg wat melk en roomboter toe en stamp ze fijn met de pureestamper. Breng op smaak met zout en nootmuskaat.

Spruitjes: Haal de spruitjes af en zet met een mesje een kruis in de onderkant. Was ze en kook ze kort tot ze beetgaar zijn. Breng eventueel op smaak met zout en nootmuskaat.

Afwerking haantje: Haal bij de ovenbereiding de pan uit de oven, haal het haantje uit de pan en leg even op een bord. Bind het overgebleven vocht door 1 flinke eetlepel maizena of aardappelzetmeel aangelengd met iets water toe te voegen of maakt een roux door in een schone pan door 35 gram roomboter te smelten, hieraan 40 gram gezeefde bloem toevoegen, blijven roeren en zodra de bloem gaar is het vocht uit de pan in kleine beetjes onder voortdurend roeren toevoegen totdat al het vocht opgenomen is . Leg de haan terug in de pan zodat hij warm blijft.

Je kunt een ¼ haantje met saus, één appeltje, een schep pompoenpuree en de spruitjes op een bord serveren, maar je kunt er ook voor kiezen om zelf op te laten scheppen.

Biologische pluimveehouderij
De Lankerenhof