

Haantje de Coq met pruimen



INGREDIENTEN 4 PERSONEN

- **Haantje de Coq 1100-1300gram**
- **2 takjes rozemarijn**
- **2 takjes tijm**
- **1 teentje knoflook**
- **4-5 kruidnagelen**
- **2 laurierblaadjes**
- **750ml witte wijn of 2 flesjes bier**
- **2 uien**
- **2 eetlepels bloem**
- **1 plak ontbijtkoek met mosterd ingesmeerd**
- **10 gedroogde pruimen**
- **1 appel**
- **(geklaarde) boter**
- **1 eetlepel olie**
- **1 groentebouillon blokje**
- **Zout en peper**
- **Bindmiddel (maizena of aardappelzetmeel)**
- **800 gram vastkokende aardappelen om te bakken**
- **800 gram spruitjes**

Vorbereidingstijd: 1 nacht

Bereidingstijd: ca. 1½ uur

Benodigheden: Schaal of pan met deksel om het haantje in te marinieren. Een pan met deksel die in de oven kan, daarnaast een pan om het haantje aan te braden en snijplank en mes.

Biologische pluimveehouderij

De Lankerenhof

BEREIDING:

- Marineer het haantje een nacht in wijn of fruitbier (bijvoorbeeld kriekenbier) met tijm, een beetje rozemarijn, laurierblad, beetje kruidnagel en 1 teentje knoflook.
- Haal het haantje uit de marinade, dep het droog en braad het rondom aan in een mengsel van ruime eetlepel olie met een eetlepel (geklaarde)boter.
- In een andere (gietijzeren) pan in ca.25 gram (geklaarde) boter de gesnipperde uien aanzetten en goud bruin kleuren. Daarna bestrooien met bloem. Het haantje bij de uien doen, plus een met mosterd ingesmeerd sneetje peperkoek, gesneden gedroogde pruimen, appel, het groentebouillonblokje en de marinade.
- Gaar het haantje in een gesloten pan gedurende ongeveer 50 minuten in een op 180 C° voorverwarmde oven.
- Maak intussen de spruitjes schoon en zet met een mes een kruis in de onderkant. Was ze en kook ze kort tot beetgaar tijdens het inkoken van de saus van de haan. Breng eventueel op smaak met zout en nootmuskaat.
- Schil de aardappelen of was ze goed schoon en snijdt de aardappelen in stukjes. Kook de stukjes 5 minuten en bak ze daarna in ca. 30 minuten goudbruin
- Haal de haan uit de pan, houdt hem warm.
- Laat de saus inkoken en breng eventueel op smaak met suiker, zout en peper.
- Bind de marinade eventueel met maizena tot de gewenste dikte.
- Giet de saus op een voorverwarmde schaal en leg de haan er op voor het uitserveren.