**Traag gegaarde witte-wijnkip met knoflook en dragon**

Nodig:

Braadboter

4 kippenpoten

1 hele grote ui of 2 medium uien, in dunne ringen

1 bol knoflook, teentjes los en gepeld

2 eetlepels gedroogde dragon

600 ml witte wijn (pinot grigio of sauvignon blanc)

500 ml water

2 kippenbouillonblokjes

Bekertje crème fraîche

2 eetlepels gedroogde bladpeterselie

Peper

Zout

Rijst

Bereiding:

Verwarm de braadboter in een braadpan. Bestrooi de kippenpoten rondom met ruim peper en zout, braad ze bruin aan, haal ze uit de pan en leg ze in de Le Creuset pan welke je zachtjes aan hebt gezet (op standje 3 of 4) met een beetje boter. Zet de oven aan op 200 graden. Doe de uiringen in de braadpan en fruit ze 10 minuten op laag vuur tot ze zacht zijn. Voeg deze samen met de knoflooktenen, dragon, witte wijn, bouillonblokjes en het water toe aan de kippenpoten in de Creuset en breng aan de kook. Zodra dit het geval is, doe een deksel op de pan en zet de pan 45 minuten in de oven. Haal dan het deksel eraf en zet nog 20 minuten in de oven of tot de kip botermals is. Leg de kip terug in de braadpan die op een laag vuur staat en zet de stoofpan weer op hoog vuur en laat de saus nog wat inkoken tot hij blijft 'hangen' aan de bolle kant van een lepel. Voeg de crème fraîche toe, breng zo nodig nog op smaak en roer de peterselie erdoor. Leg de kip terug in de saus dien op samen met rijst.

*Idee:*

*Schijfjes champignon bakken en op het laatst toevoegen voor wat extra vulling.*