**Stoofpot met kip uit de oven van Jamie Oliver**

Nodig:

4 piepkuikens (of een hele in stukken verdeelde kip)

klein handje verse peterselie, blaadjes en stelen apart

1 bosje verse dragon, blaadjes en stelen apart

1 volle eetlepel grove mosterd

2 volle eetlepels bloem

olie

1 ui, fijngesnipperd

2 teentjes knoflook, in dunne plakjes

½ struik bleekselderij, in dunne plakjes

2 flinke klontjes boter

2 wijnglazen droge witte wijn

500 ml bouillon

3 kroppen little gem, in vieren

klein bosje druiven zonder pit, gehalveerd

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 ºC. Bestrooi de kuikens van binnen en van buiten met zout en peper en vul ze met de stelen van de peterselie en dragon. Maak voorzichtig met je wijsvinger het vel van de borst los en smeer het borstvlees van ieder kuiken in met een flinke theelepel mosterd. Wrijf de kuikens in met de bloem zodat ze met een dun laagje zijn bedekt. Bewaar de bloem die eraf valt. In een braadpan waar ze precies naast elkaar in passen bak je de kuikens in ongeveer 10 minuten rondom bruin in 3 flinke scheuten olie. Leg ze op een schaal en fruit de ui, de knoflook en de bleekselderij in de pan. Doe de boter en overgebleven bloem in de pan en bak alles 4 minuten, terwijl je het aanbaksel van de bodem schraapt. Voeg de wijn toe en laat het vocht tot de helft inkoken. Doe de kuikens terug in de pan en schenk de bouillon erop, die moet tot halverwege de kuikens komen. Maak een cartouche (papieren deksel) van bakpapier, maak die nat, leg hem op de kuikens en stop hem in. Zet de pan ongeveer 50 minuten tot een uur in de oven tot de kuikens een knapperig vel hebben en het vlees van het bot valt. Verdeel de kuikens over 4 mooie kommen - waar ook nog wat saus bij kan - en zet de pan weer op het vuur. Doe de sla, de druiven, de peterselie- en de dragonblaadjes erbij en laat alles een paar minuten pruttelen. Breng de saus op smaak met zout en peper en lepel hem langs de kip.