

Pollo alla Marengo

Over het recept

Pollo alla Marengo is een zeer smakelijke tweede gang van de typische Piemonteese keuken, even rijk als eenvoudig te bereiden en je smaak te prikkelen met een gevarieerde combinatie van smaken: van kip tot garnalen, tot eieren, eindigend met het delicate aroma van witte wijn. De pollo alla Marengo is naast een zeer smakelijk recept heeft dit gerecht ook een historische oorsprong en een legende verbonden aan niemand minder dan de grote leider Napoleon Bonaparte. Marengo is in feite de naam van de stad ten zuiden van Turijn waar Napoleon op 14 juni 1800 de Oostenrijkers versloeg in de beroemde slag met dezelfde naam. Volgens de legende vroeg de leider, toen de strijd voorbij was zoals Napoleon niet at tijdens, zijn persoonlijke chef-kok Dunand, om het diner voor hem te bereiden. Overrompeld en zonder voorraden door de lange duur van de strijd, vond Dunand een paar ingrediënten terug die hij blijkbaar op een ingenieuze manier met elkaar wist te combineren: eieren, tomaten, rivierkreeftjes, 1 krijsende kip, een paar teentjes knoflook, wat olie en een paar stukjes van zijn brood. Het lijkt erop dat de dappere leider, eenmaal geproefd, de pollo alla marengo zo lekker vond dat hij chef Dunand opdracht gaf het aan het einde van elk gevecht voor hem te bereiden.

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 12 kippendijen zonder bot
- 4 sneetjes brood
- 400 ml witte wijn
- 1 takje peterselie
- olijfolie
- zout en peper naar smaak
- 250 g champignons of eekhoorntjesbrood
- 1 teentje knoflook
- 1 citroen
- 4 eieren
- 500 g gepelde tomaten of neem passata
- patentbloem
- 250 g rivierkreeftjes of grote garnalen

Werkwijze

- Dep de kippendijen kort in de bloem, en schil het teentje knoflook en hak de peterselie fijn.
- Maak de champignons schoon en snijd ze fijn.
- Doe de gepelde tomaten in een vergiet en vang de overgebleven saus op in een kleine kom.
- Verhit de pan en doe er een scheut olijfolie bij en bak kort het gepelde teentje knoflook.
- Voeg dan de kippendijen toe en braad deze aan tot ze bruin worden. Voeg zout en wat peper toe en giet er 100 ml witte wijn bij, en laat dit verdampen voordat je dan tomatensaus toevoegt. Doe dan deksel op de pan en laat het 20 minuten aan sudderen.
- Voeg vervolgens de champignons toe en laat het geheel nog eens 10 minuten koken.
- Schenk de resterende wijn in een pannetje, voeg wat zout toe. Zodra het begint te sudderen voeg dan de garnalen of de rivierkreeftjes toe en kook het geheel nog eens 2 a 3 minuten.
- Giet de garnalen of rivierkreeftjes af en voeg ze toe aan de kip in de pan en roer er wat citroensap doorheen en voeg dan wat gehakte peterselie toe.
- Giet 3 el olijfolie in een koekenpan en rooster de sneetjes brood, terwijl je in een andere pan de eieren bakt en ze licht zout.
- Serveer de Pollo Marengo op een bord tezamen met het geroosterde brood met daarop een gebakken ei.