

B SINTERKLAAS ... 49 **KAPOENTJE**



210°
INDIRECT



120
MIN



30
MIN



4
PERS

*Sinterklaas kapoentje,
Gooi een haantje in mijn schoentje.
Een Bastard in mijn tuintje,
Schroei ik een ajuintje.*

Een kapoen is een gecastreerde haan, mocht je je dat afvragen. Als je die niet kunt vinden of je hebt een te groot empathisch vermogen, koop dan een scharrelkip.

SUPPLIES

- 1 kapoen of scharrelkip van ca. 1½ kg
- 200 ml gevogeltebouillon
- 18 grote kastanjechampignons
- 50 ml cognac
- 60 gr boter

Gehaktsurprise

- 250 gr kipgehakt
- 1 bakje kastanjechampignons
- 150 gr rozijnen
- 50 ml cognac
- 2 uien
- 6 eetlepels olie
- 2 eetlepels peterselie
- Peper
- Zout

TOOLS

- Lekbak
- Dutch oven
- Kernthermometer
- Naald en draad
- Optioneel: rotisserie

MAKE IT HAPPEN

Prep

Stop direct met dichten, steek de BBQ aan en week de rozijnen in de cognac.

Gehaktsurprise

Borstel champignons schoon en snijd ze in schijfjes. Doe 1 eetlepel olie in de Dutch oven en bak de champignons uit zodat ze al hun vocht verliezen. Snipper de uien en braad ze samen met het gehakt in wat olie in de gietijzeren pan. Voeg ook de uitgelekte rozijnen, gehakte peterselie en de helft van de cognac toe. Breng het verder op smaak met peper en zout.

Stop die deugniet vol

Vul de kapoen met het gehaktmengsel en naai zorgvuldig de openingen dicht. Bewaar het braadvocht en voeg daar de rest van de cognac aan toe. Smeer de buitenkant van de kapoen in met boter en bestrooi het met zout en peper.

Roetvegen en zo

Leg de kapoen in een gietijzeren pan en laat dit ca. 1,5 uur op het grillrooster staan tot de kapoen een kerntemperatuur van 74 °C heeft. Overgiet de kapoen in de tussentijd regelmatig met het braadvocht. Haal de stelen van de grote champignons, smeer deze in met olie en zet ze op het rooster in de BBQ. Haal de gebraden kapoen uit de gietijzeren pan, open hem en schep de vulling er met een lepel uit. Gebruik deze vulling om de grote champignons mee te vullen. Portioneer en verdeel de kapoen over de borden. Blus het braadvocht in de pan met de bouillon en dien dit als saus apart op in een kommetje. Of handiger, gebruik een rotisserie en laat de kapoen al draaiende grillen.

Stop er nog een cadeautje bij en je hebt gelijk je surprise af.