







kip  
OP HET MENU

Luc Hoornaert en Kris Vlegels



## Voorwoord

Zonder de kip was de mens nooit de soort geweest die ze nu is, de *top of the food chain*. Omgekeerd hetzelfde. Samen met de mens verspreidde de kip zich wereldwijd, nam haar diversiteit enorm toe. De verscheidenheid in menselijke culturen vindt al duizenden jaren een pendant in de biologie van de kip, maar zeker ook in het voedingsbelang van ons belangrijkste *companion animal*.

Dit boek is een prachtige illustratie van deze symbiose. Het weerspiegelt zowel onze diverse culturele eigenheden als de schoonheid die ontstaat wanneer lokale karakteristieken samenkomen in een globaal wereldbeeld. Het koppelt traditie aan heden en aan een duidelijke visie op de toekomst die, zo is mijn stellige overtuiging, aan duurzame voeding is en aan de juiste wederwerking tussen globaal en lokaal.

*Koen Vanmechelen,  
kunstenaar en voormalig kok*

# INHOUD

---

## 5 Voorwoord Koen Vanmechelen

### 9. NEDERLAND

#### 9 Jongens hebben geluk

#### 9 Nel Schellekens

13 Hooihaantje, een landelijk haantje

14 Vlierhaan (bloemenhaan) met 'verstopte' bloemenappelmoes

16 Maagjes op aardappelpannenkoekjes met kort ingelegd zuur

18 Kip-, kammen- en klotensalade

20 Koningshapje

22 'Patei' - oftewel paté in ei

### 24. ITALIË

#### 25 Chicken, chicken, chicken, where are you?

#### 27 Felice Miluzzi

28 Biancomangiare alla veneziana

31 Pollo alla diavola

33 Pollo alla romana

34 Pollo in pancetta

36 Pollo alla cacciatora

### 38. JAPAN

#### 39 Meanwhile in Japan ...

#### 45 Dimitri Proost

46 Yakitori

49 Toriwasa

50 Tsukune

53 Tori no karaage

55 Mizutaki

57 Tsubu-miso gako hinadori no oven yaki

59 Soboro don

### 60. CHINA

#### 61 Wang Rong Chick Chick...

#### 63 Leung Kwai Lam

65 Bo bo Chicken

66 Gevulde kip

69 Kippenpoten op Thaise wijze

71 Xiao Lung Pao

73 Kleine kerrie kip dumplings

75 Gevulde gestoomde bambou fungi

### 76. KOREA

#### 77 Jinjuu voor de zwijnen

81 Korean double fried chicken

### 82. INDIA

#### 83 Mandelbrot

#### 87 Hariprasad Shetty

88 Tandoorikip

90 Kip saag

92 Chana aur khatte pyaaz ka murgh

94 Naanbrood met knoflook

95 Kip tikka en naanwrap met muntchutney

97 Murg do pyaaza

**98. ENGLAND**

**99 And now for something completely different**

**101 Heston Blumenthal**

104 Parfait van kippenlevertjes

107 Caesarsalade met kip

109 Gebraden kip met salievulling

110 Stoofpot met kip en druiven

**113 Michael Yates**

114 Piepkuiken tandoori

**116. BBQ**

**117 De eerste pitmasters waren sowieso vrouwen**

118 De vliegende kippen

**121 Matthias Jacobs & Vadim Vesters**

122 Southern pride smoked wings

124 Pulled chicken sandwich

126 Beercan chicken

129 Kip op asadokruis

**130. LATIJNS-AMERIKA**

**131 Barbecue vs Barbacoa**

**135 Bart Huybrechts**

136 Mole poblano basis

136 Pollo con mole

138 Sticky chili chicken wings

140 Empanadas met kippenlever en mole poblano

143 Chicharron de pollo

144 Sopa de patas

**146. KLASSIEKERS**

**149 Patrick Verheire**

150 Casserolle van gesauteerde kip met artisjok, salie en gekonfijte citroen

152 Filet van Bressekip, asperges, erwten en cantharellen

154 Romige kippensoep en bisque van kreeft

156 Pozharsky van Bressekip, gestoofd witloof en Anna-aardappel

158 Salade van blonde kippenlevers, gelakt met Luikse siroop en boontjes

**160 Henk van Oudenhove**

162 Poularde de Bresse en galantine

**167 Steven Naessens**

168 Bressekip met vin jaune en morieljes

**171 Johan Segers**

172 Kip in varkensblaas

174 Verse pasta met hanenkammen, kippenlever, maag, hart en verse morieljes

177 Financière en feuilleté au brun

179 Flan van kippenlever met rivierkreeftjes

180 Salade van kip met eekhoortjesbrood

**183 Filip Slangen**

184 Coq au vin

186 Geroosterde kip met citroen en rozemarijn

189 Poussin en sarcophage

**191 David Martin**

193 Fuck you chicken

195 Sol'y-laisse met gekonfijte knoflook

197 Op houtskool gegrilde kip gemarineerd in shio koji

198 Kip in korst van cacao en koffie

201 Kip in zijn geheel gepocheerd in artisanale boter

203 Kip aan 't spit

**206. ADRESSENLIJST**

**208. COLOFON**





# JONGENS HEBBEN GELUK

Als je in onze kontreien als mannetjesdier geboren wordt, heb je geluk want de mensen eten doorgaans meestal vrouwelijke dieren. Vrouwelijke dieren zijn nu eenmaal rendabel (meisjeskalveren geven later melk en baren nieuwe kalveren – hennen leggen eieren...). We vinden blijkbaar allemaal dat het te veel kost om een onrendabel mannetje groot te brengen en dan in de voedselketen te droppen.

Maar dat is naast Nel Schellekens gerekend. Zij vindt dat mensen alles moeten eten en niet te kieskeurig aan cherrypicking moeten doen. Waarom zou een kromme asperge minder waard zijn dan een rechte? Waarom eten we geen mannetjesvlees, net als vroeger? De arrogantie van de hedendaagse consument kent blijkbaar geen limieten. Er moet heel erg dringend een sensibilisering vanuit de overheid komen om de mensen hiervan bewust te maken. Of is het normaal dat bijna alle haantjes meteen na de geboorte in de gaskamer verdwijnen om na een korte passage via de shredder als bron van proteïnen naar de kweekzalm te gaan? Pure waanzin.

## **Kip met ballen**

Hanenvlees is lekker en voedzaam, maar smaakt en voelt totaal anders aan dan hennenvlees. De chef moet zijn ervaring aanwenden en de bereidingswijze zo aanpassen dat het vlees lekker wordt.

## **De klotenkok**

Nel Schellekens is een waar fenomeen met een soort Duracell-konijnachtige gedrevenheid. Ze is een ware missionaris voor het nose-to-tail eating. Waar Fergus Henderson, dat andere fenomeen uit London, de ongekroonde koning is van deze beweging, is Nel de koningin. Ze is een echte *woman on a mission*. Een missie ter verspreiding van lekker eten. Zelf leeft ze voor lekker eten en het maakt haar diep gelukkig. Nel is slow food, maar dan in volle galop. Ik vraag me soms af waar ze de energie blijft halen om tegen de bierkaai van de massconsumptie te blijven vechten.

Ze is een wervelstorm die nooit lijkt te bedaren, maar in deze schijnbare chaos en onrust vindt ze toch weer telkens de rust en de focus om een essentieel gerecht te koken. Uiteraard werd het koken er bij haar bijna letterlijk met de paplepel ingegoten. Haar tante Anneke liet haar thuis als kind de kop van de haantjes afhakken en ze daarna volledig leegmaken.

← Nel Schellekens moest als kind de kop van de haantjes afhakken en ze daarna volledig leegmaken. Het niets-gaat-verlorenprincipe heeft ze letterlijk van toen.





Het niets-gaat-verlorenprincipe heeft ze letterlijk van toen.

Haar passie voor lekker eten wil ze met iedereen delen. In haar onderschatte restaurant De Gulle Waard in Winterswijk heerst ze. Het is een waar genot om een chef aan het werk te zien die weet waar ze vandaan komt, waar ze staat en waar ze naartoe wil. Ze heeft een heel eigen vormentaal in de keuken en dat schept een zekere rust. Het creatieproces gebeurt diep in haar hart en ziel en is niet afhankelijk van een of andere hightech demo van een ijdele tattoochef op een hot-shot culibeurs. Eten maken is een natuurlijk proces van evolutie en het delen van vakmanschap.

Nel is ongetwijfeld een van de meest onderschatte chefs die ik ken en ze maakt school met haar ontroerende puurheid.

### **Michelinmannotje**

Het broertje van het leghennetje. Nee, het is geen vette, maar wel heel erg lekker. Dit hanenheertje heeft als bijzondere eigenschap dat hij zich tijdens de ovenbereiding opblaast als een michelinmannotje. De dunne huid gaat heel erg bol staan, maar zal niet knappen. Zo blijft hij tot de oven opengaat...

### **Maagjes**

Gésiers – zoals ze gekonfijte spiermaagjes in Frankrijk noemen – zijn een delicatessse. Vogels hebben een spiermaag. Het eten komt binnen via de krop. Vandaar gaat het

door naar de spiermaag, waar het wordt gekneet en gemalen voordat het verder het darmstelsel in gaat. Daarom is een kippenmaag een spier, net als het hart. Het heeft ook de structuur van een spier.

### **Spiermaag schoonmaken**

Een spiermaag bestaat uit twee compartimenten, die bij elkaar worden gehouden door een dik geel vel. Als je ze zelf moet schoonmaken dan snijd je eerst de maag doormidden. Je haalt het voer eruit dat er meestal nog in zit. Schoonspoelen. Daarna snijd je de twee spierbundeltjes los die links en rechts achter een vliesje zitten. Je kunt ze niet missen; het zijn net rode diamantjes. Verwijder dan alle vliesjes.

### **Kip-, kammen- en klotensalade**

Tja. Dit is zeker niet een alledaags gerecht. Lang geleden wel. In kookboeken van wel- eer staat menig recept met hanenkammen. Beroemd is het koningshapje waarop de kam als kroon prijkt. (Zie recept p. 20)

Ook nog een leuk hanenkamweetje: een kam bevat heel veel hyaluronzuur. Deze lichaamseigen stof zorgt voor een soepele huid en soepele gewrichten. Hyaluronzuur wordt veel gebruikt om het verouderingsproces tegen te gaan. Het wordt geslikt en ook gespoten: het wordt gebruikt in fillers om bijvoorbeeld lippen op te spuiten. Nou, misschien helpt het eten van een kammetje ook?



# HOOIHAANTJE ... EEN LANDELIJK HAANTJE



## BENODIGDHEDEN

handvol onbespoten hooi om te vullen ·  
en eventueel voor in pan  
1 haantje ·  
ovenschaal of een cederhouten kistje ·  
½ flesje bier ·  
peper en zout ·  
1 zure appel en/of citroen, in stukjes ·  
olie met gehakte verse tijm en wat  
geperste look voor de knoflookliefhebbers

## BEREIDING

### Vorbereiding

Week een hoeveelheid hooi (zoveel als in het haantje past) in bier. Doe dat liefst een dag van tevoren, dan wordt het zachter en gaat het haantje stoppen gemakkelijker. Kruid het haantje van binnen en van buiten naar smaak.

Als het hooi zacht is, knijp het ietwat uit en meng er wat stukjes zure appel en/of citroen door. Stop het gekruide haantje er stevig mee vol.

### Twee bereidingen

#### 1. Big Green Egg of andere afsluitbare barbecue:

Leg het haantje in een schaal/pan gevuld met hooi dat met bier bevochtigd is. Bedruip het haantje in het begin met gekruide olie.

#### 2. Oven:

Leg het haantje op wat hooi en zet er een beetje bier in een ovenvast kommetje bij om te bevochtigen. Sluit de schaal af. Haal na 25 minuten het deksel van de schaal en bedruip het haantje met een beetje olie.

Laat het bruinen zonder deksel op de schaal.

Gaar het haantje voor beide bereidingswijzen 30 à 40 minuten op 180 °C.





# CHICKEN, CHICKEN, CHICKEN, WHERE ARE YOU?

Op het originele vinyl *Closer* van Joy Divisions, dat ik reeds zeer lang koester, staan in de afloopgroef kippenpoten gegrift met de tekst *'Where has the chicken gone?'* Ik ben bijna zeker dat Massimo Bottura een fan is van Joy Division.

Deze fantastische chef behoort tot de wereldchefs die, wat mij betreft alleszins, het dichtst staan bij hedendaagse kunst. Zijn gerechten evolueren en geven een inkijk in zijn persoonlijke interpretatie van gevoelens, herinneringen en emoties. Zijn dochter Alexa kon urenlang spelen met haar speelgoedkeukentje en toen ze haar vader een hoopje plastic groentjes voorschotelde, vroeg hij wat voor lekkers hij kreeg. Ze antwoordde met een uitgestreken gezicht: 'Chicken, chicken, chicken, where

are you?' Ze proestten het beiden uit. Veel later spookte dit door zijn hoofd en hij wilde een kippensalade maken met een erg intense kippensmaak, maar waarin geen enkel zichtbaar spoor van kip te vinden zou zijn. Dus werden het negen hoopjes van groentjes in fijne julienne op een dense intense kippenvinaigrette, bovendien bij het serveren geparfumeerd met een spray van eau de cologne op basis van gebraden kip. En zo kan kip overal en toch nergens zijn. Dit laatste ideeetje had hij van een bronzen





# POLLO ALLA DIAVOLA



## BENODIGDHEDEN

- 2 kippen ·
- sap van 1 citroen ·
- zeste van 1 citroen ·
- 5 eetlepels extra vergine olijfolie ·
- 4 laurierblaadjes ·
- zout naar smaak ·
- zwarte peper naar smaak ·

### Voor de salade

- selectie voor aromatische salade (*rucola, waterkers, valeriaan, gepocheerde groene boontjes, gepocheerde bloemkoolrosjes, al dente*)
- olijfolie ·
- een beetje balsamicoazijn ·
- 1 theelepel zongedroogde tomatenpasta ·
- 1 theelepel chilipoeder ·

### Voor de zoet-bittere saus

- 200 g glace van kippenfumet ·
- 20 g tomatenpasta ·
- 1 theelepel kastankehoning ·
- 1 theelepel rodewijnazijn ·
- 1 verse chilipeper ·

## BEREIDING

Ontbeen de kip, houd de botten bij en probeer de kip intact te houden. Marineer het vlees in het citroensap, de zeste, de olijfolie en de laurier (als het kan in een vacuümzak) gedurende minstens 24 uur.

Dep de kip droog.

Kruid de kip met peper en zout.

Braad de kip op de velzijde, bedek met keukenpapier en zet er voor circa 5 minuten een gewicht op tot de huid mooi crispy is, draai de kip om en gaar verder zonder folie en gewicht.

Laat de kip een paar minuten rusten.

Meng de ingrediënten voor de zoet-bittere saus en breng aan de kook.

Snijd de kip in twee en serveer met de aromatische salade die je aanmaakt met olijfolie en balsamicoazijn en 1 theelepel zongedroogde tomatenpasta. Decoreer het bord met wat chilipoeder.