**Kip in roomsaus**

een volledige kip
peper en zout
boter
zilveruitjes
uien
[kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm)

wortel
knoflook
witte wijn
[gevogeltefond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
room
eieren
peterselie

Verdeel de kip in stukken. Bewaar ook het karkas en het snijafval. Kruid met peper en zout en bak alles samen rondom aan in boter.

Voeg na een tiental minuutjes een handvol gepelde zilveruitjes toe, samen met 2 in halvemaantjes gesneden uien, 2 op schijfjes gesneden wortelen en een vijftal ongepelde maar geplette knoflookteentjes. Laat alles verder onafgedekt bakken tot de uien glazig geworden zijn.

Voeg nu toe: een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm), een halve liter witte wijn en evenveel [**gevogeltefond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm). Zet het deksel op de pan en laat een half uurtje sudderen.

Verwijder de eetbare delen van de kip uit de pot en bewaar die warm. Giet bij de rest 25 cl volle room en breng al roerend aan de kook. Maak ondertussen een liaison van 2 eigelen en 2 eetlepels room. Kluts de eieren met de room.

Verminder het vuur tot onder het kookpunt en roer de liaison door de saus. Laat de bereiding niet meer aan de kook komen.

Als de saus goed gebonden is, verwijder dan het karkas en kippenafval. Druk de rest door een puntzeef en giet het over stukken kip op een serveerschotel.

Werk af met peterselie. Dien op met een groentebereiding naar keuze, bijvoorbeeld gebakken champignons en een aardappelbereiding.