**Haantje op Normandische wijze**

haantjes

olijfolie

Calvados

honing

mosterd

peper & zout

uien

appels

zoete cider

knoflook
rozijntjes

tijm

rozemarijn

kaneelpoeder

gember

witte balsamico

bruine suiker

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

Breng de kip op kamertemperatuur en halveer ze.

Maak een koud sausje van olijfolie, Calvados, honing en mosterd. Smeer de kip in met dit sausje. Kruid met peper en zout.

Snijd uien grof. Haal het klokhuis uit de appels en snijd ze gewassen maar ongeschild in 8 delen. Leg ze in een kom met zoete cider, zodat ze niet kleuren. Pel en snijd knoflook met een hoeveelheid naar smaak. Week de rozijntjes in Calvados.

**In de Römertopf:** een laag ui met knoflook, daarop takjes tijm en rozemarijn en daarop de appelpartjes. Kruid met kaneelpoeder en gember. Voeg de geweekte rozijntjes met weekvocht en een scheut witte balsamico toe. Bestrooi met een weinig calorie-arme bruine suiker, type Sukrin. Of gewone bruine suiker indien gewenst.

Leg de halve haantjes op de bodemlaag en overgiet met een glas cider. Smeer in met de rest van het sausje. Giet er nog een paar scheuten [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) over. Dek af en zet de schaal in een koude oven.

Zet de oven nu op 225°C en wacht één uur.

Verwijder dan het deksel en laat de kip nog 15 minuten korsten op 185°C met de oven op hetelucht-stand.

Serveer met een slaatje en frietjes, of zoals hier met een aardappelpuree.

**Ook dit nog**! De Römertopf moet je met deksel en al, minstens één uur vooraf onderdompelen in water!!