**Kip Marengo**

kippenbouten zonder bot
champignons
tomatenpuree
tomaten
uien
oud brood
peper en zout
tijm
rozemarijn
(truffelpoeder)

oregano
marjolein
piment d’Espelette
witte wijn
cognac
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
olijfolie
boter
vloeiende bloem
peterselie
eieren
bosuitjes

Wentel de kippenbouten in olijfolie. Kruid ze met peper, zout en gedroogde oregano. Leg het vlees in een ovenschotel met takjes tijm en rozemarijn. Zet de schotel 30 minuten in een oven voorverwarmd op 200°C. Giet er nu een glaasje witte wijn bij, dek de schotel af met folie en laat nog een kwartiertje garen op 185°C.

Maak ondertussen de Marengosaus. Snijd een paar uien in halvemaantjes en plet een paar teentjes gepeld knoflook. Fruit beiden in wat olijfolie, tot de uien glazig worden. Voeg een half litertje [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) toe, een paar eetlepels tomatenpuree en een glas witte wijn. Meng alles en laat de saus een kwartiertje sudderen. Kruid met peper, zout en een mespuntje piment d’Espelette. Bind de saus met een paar eetlepels maïszetmeel opgelost in witte wijn. Giet er voor het opdienen een flinke scheut Cognac bij.

Snijd een paar grote kastanjechampignons in schijven, bestuif ze met olijfolie en bak ze kort op hevig vuur. Kruid met peper, gedroogde peterselie en indien beschikbaar: truffelpoeder.

Schil een paar tomaten met een dunschiller, snijd ze op schijven en verwijder de pitjes. Bestuif met olijfoliespray, kruid met gedroogde marjolein en bak ze aan beide zijden in een grillpan.

Ontkorst een paar dikke sneden boerenbrood en snijd ze in croutons. Bak die krokant in olijfolie. Bak één spiegeleitje per bord en kruid met peper en zout.

**Op het bord**. Een paar sauslepels saus met daarop de gebakken tomaten, een paar stukken kip, een handvol croutons, een schep gebakken champignons, een spiegeleitje. Werk af met een gesnipperd lente-uitje.