

RECEPT

GEBRADEN KIP UIT DE OVEN

VOORBEREIDING 10 MIN. | BEREIDING 95 MIN.

BOODSCHAPPEN VOOR 2 PERSONEN

1 GROTE SCHARRELKIP, MINIMAAL 1200 GRAM

BOTER

PEPER EN ZOUT

EXTRA KERNTHERMOMETER

OPTIONEEL CITROEN, KNOFLOOK,

VERSE KRUIDEN, AARDAPPELS



STAP 1 KIES JE KIP

Vraag de poelier naar een scharrelkip (en bezuinig er niet op). Van een 'vuile' (niet schoongemaakte) kip van circa 2 kilo houd je zo'n 1,5 kilo 'schoon' over.



STAP 2 AANBRADEN

Verwarm de oven voor op 160 °C. Wrijf de kip in met peper en zout. Je kunt de kip ook vullen met bijvoorbeeld citroen, knoflook en/of kruiden naar keuze (tijm, rozemarijn). Verhit een flinke klont boter in een ruime gietijzeren braadpan. Braad de kip hierin op halfhoog vuur rondom aan tot ze aan alle zijden goudgeel is.

STAP 3 GAREN IN DE OVEN

Leg de kip in een braadslee (als de braadpan in de oven past kun je de kip ook in de braadpan laten) en schuif de kip in de voorverwarmde oven. Bedruip het vlees elke 15 minuten met het eigen vet om uitdrogen te voorkomen. Na 75-90 minuten is de kip gaar. Bij gebruik van een kernthermometer: het vlees heeft dan een kerntemperatuur van 80 °C. Laat de kip voor het serveren circa 5 minuten rusten op een schaal, losjes met folie bedekt. Je kunt tegelijkertijd aardappels laten meegaren in de braadslee. Dankzij het braadvet van de kip worden ze lekker mals. Was de aardappels, laat ze ongeschild, snijd ze in partjes, bestrooi ze met zout en peper. Vergeet niet af en toe de aardappels te draaien.



HOE HERKEN IK EEN KWALITEITSKIP?

- 1 Vol met vlees dat bovendien stevig voelt. Let ook op of de borst goed beveleed is.
- 2 Minimaal 1200 gram. Alles daaronder is eigenlijk onder de maat.
- 3 Stevig vel. Het zit wat los op het vlees.