

HOE VERDEEL IK EEN KIP IN 8 STUKKEN?



STAP 1 POTEN

Snijd eerst het vel bij de poten los. Trek een poot naar buiten. Trek de poot vervolgens naar achteren. Zoek het kogelgewricht op (diep in het vlees) waarmee de poot vastzit. Draai - indien mogelijk - de poot uit de kom of snijd hem af op het scharnierpunt.



STAP 2 ONTVLEUGELLEN

Snijd het vel bij de vleugels los. Trek een vleugel naar achteren. Zoek het gewricht waarmee de vleugel aan de kip vastzit. Trek de vleugel uit de kom of snijd hem door bij het scharnierpunt.



STAP 3 KIPFILET

Zoek op gevoel de ruggengraat van de kip. Snijd het vlees los langs het been dat de ruggengraat vormt; volg daarbij met het mes het been en de ribben. Doe dat ook aan de andere zijde van het bot. Je hebt nu twee kipfilets. Snijd de filets desgewenst in schuine plakjes.



STAP 4 POOT SPLITSEN

Snijd het vel boven de poot los. Zoek het gewricht waarmee de drumstick aan de bout vastzit (diep in het vlees). Hak, snijd of knip (met een wildschaar) dit scharnierpunt doormidden. Je hebt nu de poot verdeeld in een bout (oftewel karbonade) en een drumstick.