

HELE GEBRADEN KIP MET CITROENBOTER

met wilde spinazie en geprakte aardappel

Receptuur voor 8 personen

Voor de kippen:

1. Verwarm de oven voor op 250°C.
2. Meng de citroenrasp door de boter en breng op smaak met zout en peper.
3. Verwijder de 'wish bone'.
4. Haal de huid van de kippen voorzichtig los door met je vingers onder het vel te gaan. Let erop dat het vel niet scheurt.
5. Verdeel de boter zo gelijkmatig mogelijk onder de huid, zowel over borst als poten. Smeer daarna met de citroenboter ook de buitenkant van de kippen in.
6. Maal daarover nog wat peper en zout en 'masseer' in de huid.
7. Plaats de kippen in een braadslee, voeg 90 ml water toe en zet in de oven. Draai gelijk de temperatuur van de oven naar 220°C.
8. Na 10 minuten haal je de kippen uit de oven en arroseer je met het braadvocht. Herhaal dit proces na 10 minuten nog 1 keer.
9. Na totaal 20 minuten draai je de oven terug naar 135 °C en gaar je de kip verder voor 35 minuten.
10. Haal de kippen uit de oven en wikkel in aluminium folie. Laat 5 tot 10 minuten rusten.

Tip om te kijken of de kip gaar is:

Wanneer je de kip recht opzet en er geen bloed meer uitkomt is hij van binnen gaar.

Voor de geprakte aardappels:

11. Zet ondertussen de aardappels op in koud gezouten water waarin ze net onder staan en breng aan de kook. Controleer na 20 minuten of ze gaar zijn.
12. Giet af en trek de schillen eraf als ze nog heet zijn. Laat goed uitstomen.
13. Schenk er een goede scheut olijfolie over en prak de aardappels met een vork.
14. Schep de peterselie erdoor, breng op smaak met zout en peper en houdt au bain-marie warm.

DE KOOKFABRIEK
powered by **ATAG**

Fissler

Ingrediënten

2	hele kippen
1 kilo	kruimige aardappels, gehalveerd
3	citroenen, rasp
1 bos	platte peterselie, gehakt
150 gram	boter
90 ml	water
2	sjalotten, gesnipperd
1 kilo	wilde spinazie, gewassen
Olijfolie	
Zout en peper	

Voor de wilde spinazie:

13. Was de spinazie en droog deze goed. Ontdoe de blaadjes van de stelen.
14. Doe 4 eetlepels van de kippenjus uit de ovenschaal in een ruime pan en fruit hierin de sjalotjes.
15. Roerbak kort de spinazie erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie:

De kippen dienen onderverdeeld te worden in 10 serveerbare stukken; twee poten, twee dijen, twee vleugels en vier filets (beide filets in 2en gesneden).

16. Leg de kip op zijn rug op de snijplank met de poten naar je toe gericht. Trek een poot van de kip naar de zijkant toe en snijd met het mes tussen de poot en het vel goed langs de zijkant van de kip. Je ziet en je voelt nu het bot.
17. Trek de poot nog meer naar de zijkant en blijf snijden totdat je op het heupgewricht komt. Je voelt op een gegeven moment dat er een zachter deel is in het bot. Hier kun je dwars doorheen snijden en zo komt de hele bout los. Herhaal dit met de andere kant.
18. Je hebt nu 2 grote stukken los: de bout die bestaat uit poot en dij. Deze kun je verdelen in 2 stukken. Snijdt daarvoor midden door het gewricht.
19. Aan de bovenkant van de kip zitten 2 vleugels. Trek de vleugel naar buiten toe en snijd wederom vlak langs de kip door het gewricht heen. Herhaal dit met de andere kant.
20. Het is tijd voor de filets. Pak je mes en snijd vanaf de bovenkant naar beneden langs de ruggengraat. Je voelt waar het bot zacht genoeg is om doorheen te snijden, zo breek je de rug open. Klap de kip open en draai 'm om. De filets snijd je nu makkelijk los van het karkas, vlak langs het bot. Je kunt de grote filets nogmaals halveren zodat je 4 kleinere filets krijgt.
21. Verdeel de geprakte aardappels over de borden en beleg dit met de wilde spinazie. Leg hier verschillende delen van de kip op. Bijvoorbeeld 1 poot en een filet, of een vleugel en een dij. Maak af met een vleug van de jus.