

Gebraden kip

naar het recept van Hester Blumenthal

Nodig

1 goede kwaliteitskip

arachide olie

broccoli

wortelen

Bereiding == => De dag voordien beginnen!

In de frigo de kip eerst 6 uur in een 8% zoutoplossing laten trekken.

Dan de kip 1 uur in water ontzouten (elke 15 min. verversen)

Hierna de kip 30 sec. in kokend water brengen en snel afkoelen.

Herhaal dit nog eens.

Leg de kip nu in de koelkast zodat het vel kan drogen.

Snij de vleugels ervan af (= voor de jus).

Op de dag zelf:

De oven op 60 graden instellen (controleer met thermometer!)

Hierin moet de kip 4,5 uur 'bakken' en dan is ze gaar.

Nu nog het krokante vel : arachide olie opwarmen in een pan en hierin de kip in enkele minuten langs alle kanten mooi laten korsten.

De jus maak je door de vleugels in stukken te kappen en te braden in boter.

Laat de jus uitlekken en serveer later bij de kip.

Als groenten: broccoli en wortelen.

- De broccoli 1 minuut blancheren en dan stoven in boter.
- Wortelen direct in boter laten stoven.

Geef hierbij gebakken aardappelen.

Snij de aardappelen in stukken en kook ze in water waarin je eerst de schillen hebt gekookt tot ze halfgaar zijn. Laat ze in een vergiet afkoelen.

Dan in een ovenschaal, overgieten met olie en gedurende 45 minuten bij 190 graden bakken.

Opmerking: ik heb dit enkele keren gemaakt, maar het is echt een langdurig proces.

Wat je wel hiervan kan onthouden is om de kip voordien al enkele uren in pekels te weken en daarna snel in kokend water brengen (2x) – dit is om de bacteriën te doden – en in de koelkast laten drogen.

Het braden gebeurt dan op de gewone manier in een oven van 180 graden.