



ALLERLEKKERSTE GEBAKKEN KIP

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Spanje

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 90 minuten

Ingrediënten kip:

- 1 biologische kip
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 6 tenen knoflook, geplet
- 5 el olijfolie
- 50 gram roomboter

Ingredienten marinade:

- 2 tl honing.
- 2 el sojasaus.
- 2 tl mosterd.
- 1 el tomatenketchup
- 2 tl korianderpoeder
- 3 tl zoete paprikapoeder

Ingrediënten groenten:

- 1 kilo aardappelen
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 1 middelgrote ui, gesnipperd
- 1 gele paprika, in blokjes gesneden
- 1 tl zoete paprikapoeder
- 2 tl gedroogde rozemarijn
- 4 gram verse dille, fijngehakt
- 5 gram verse peterselie, fijngehakt

Bereiding:

- Verwijder alle overbodige delen van de kip, zoals de vleugeltippen, nek en overdadige stukken vel en vet.
- Vlinder de kip door hem langs het borstbeen over de lengte open te snijden.
- Vouw de kip geheel open en leg hem met de binnenzijde naar beneden op een schoon werkblad.
- Sla met een deegroller of bodem van zware pan een paar keer flink op alle delen van de buitenkant van de kip.
- Bestrooi beide zijden van de kip rijkelijk met zeezout en peper en masseer dit er goed in.
- Verhit op middelhoog vuur 4 eetlepels olijfolie in een ruime koekenpan en voeg de boter toe.
- Voeg als de boter is gesmolten de gekneusde knoflook en bak deze totdat ze licht beginnen te kleuren.
- Verwijder de knoflook.
- Leg de kip met de binnenzijde naar beneden in de geurige olie en bak deze 4 - 5 minuten terwijl je de kip met een deksel aandrukt.
- Keer de kip en herhaal dit met de velzijde.
- Zet het vuur uit en leg de kip in een passende ovenschaal.
- Verhit ondertussen je oven voor op 200 °C en breng in een ruime pan water aan de kook.
- Doe de ongeschilde aardappelen in het kokende water en kook ze in ongeveer 15-20 minuten bijna gaar.
- Meng alle ingrediënten voor de marinade door elkaar.
- Smeer met een kwastje de kip aan beide zijde in met de marinade.
- Leg de kip met de velzijde omhoog terug in schaal.
- Sluit de schaal af met een deksel en plaats de kip 45 minuten in de oven.
- Zet de koekenpan weer op middelhoog vuur en bak de ui en paprika 3 minuten in het achtergebleven bakvet van de kip.
- Voeg peper en zout toe en kruid verder met 1 theelepel paprikapoeder en 2 theelepels rozemarijn.
- Laat het geheel nog 1 minuutje op wat lager vuur meebakken.
- Laat de gekookte aardappelen schrikken door ze in ijskoud water te leggen. Hierdoor kun je de schil heel eenvoudig verwijderen.
- Leg de gepelde aardappelen bij de groenten in de koekenpan en souteer ze op middelmatig vuur rondom tot een mooie lichtbruine kleur krijgen.
- Verwijder ondertussen de deksel van de ovenschaal met kip en grill nog eens 10 - 15 minuten in de oven op 200 °C.
- Bestrooi ondertussen de groenten met de dille en peterselie.
- Serveer de kip op voorverwarmde borden met wat van de groenten.

iDisfrute de su comida!

09-09-2025

