



Pollo con Higos Secos (Kip met Gedroogde Vijgen)

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Spanje (Ibiza)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 6 personen

Tijd: 90 minuten

Ingrediënten kip:

- 6 el extra vergine olijfolie
- 1 scharrelkip van circa 2 kg, verdeeld in 6 stukken
- 4 el brandy of cognac
- 1 venkelknol, harde kern verwijderd, in fijne reepjes gesneden
- 2 grote uien, in dunne ringen
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 2-4 gedroogde rode chilipepers
- ¼ kaneelstokje, in kleine stukjes gebroken
- flinke snuf versgeraspte nootmuskaat
- 3 wortels, schuin in stukken van circa 2,5 cm gesneden
- 12 gedroogde vijgen, gehalveerd
- rasp van 1 biologische citroen
- 300 ml kippenbouillon

Ingrediënten garnering:

- reepjes ingelegde citroen
- handvol platte peterselie, fijngehakt

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Verhit de helft van de olijfolie in een ruime gietijzeren braadpan. Bak de kipstukken in porties rondom goudbruin, ongeveer 2 tot 3 minuten per zijde. Haal de kip uit de pan en leg apart.
- Blus de pan af met de brandy en schraap zorgvuldig alle smaakvolle aanbaksels van de bodem los. Giet dit aromatische vocht over de kip en zet opzij.
- Voeg de resterende olijfolie toe aan de braadpan. Bak de venkel en uien op laag tot middelhoog vuur gedurende 10 tot 12 minuten tot ze zacht, zoet en licht gekaramelliseerd zijn.
- Voeg de knoflook, chilipepers, kaneel, nootmuskaat en wortels toe. Bak alles nog 2 tot 3 minuten zodat de specerijen hun aroma's vrijgeven.
- Schep de gedroogde vijgen en citroenrasp erdoor en meng voorzichtig zodat de vijgen heel blijven.
- Verdeel het groentemengsel gelijkmatig over de bodem van de braadpan. Leg de kipstukken met het vel naar boven op de groenten.
- Schenk zoveel hete kippenbouillon in de pan dat de groenten net gedeeltelijk onderstaan. De vloeistof hoeft niet hoger te komen dan ongeveer 2 à 3 centimeter.
- Plaats het deksel op de pan en zet deze in de oven. Laat de kip 45 tot 60 minuten rustig stoven tot een kerntemperatuur van 72 °C is bereikt.
- Verwijder het deksel en zet de ovengrill op de hoogste stand. Grill de kip nog 2 tot 3 minuten zodat het vel een prachtig goudbruin en krokant karakter krijgt.
- Haal de braadpan uit de oven en laat het gerecht enkele minuten rusten. Garneer met reepjes ingelegde citroen en royaal fijngehakte platte peterselie.

Serveertip:

- Serveer met geroosterde aardappelen, knapperig boerenbrood of een eenvoudige rijstpilaf. De zoete vijgen, frisse citroen en aromatische venkel vormen samen een rijke saus die vraagt om iets waarmee je elke laatste druppel kunt opnemen.

iBuen provecho!