



Sticky Citroenkip

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Marokko (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

- **8 kippendijen, met vel en bot**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **zeezout, naar smaak**
- **4 el extra vergine olijfolie**
- **1 bol knoflook, horizontaal gehalveerd**
- **4 takjes verse tijm**
- **4 à 5 el sherryazijn**
- **2 el donkere sojasaus**
- **schil van 1 ingelegde citroen, zeer fijngehakt**
- **1 citroen, in dunne plakjes**
- **3 à 4 el honing**
- **een flinke hand verse peterselie, fijngehakt**
- **200 ml heet water**

Voor erbij:

- **Romige aardappelpuree**
- **Gestoomde sugarsnaps**

Bereiding:

- Dep de kippendijen droog en bestrooi ze royaal met zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Verhit de olijfolie in een ruime braadpan met dikke bodem. Bak de kippendijen rondom goudbruin totdat het vel krokant begint te kleuren en een rijke geur afgeeft. Haal de kip vervolgens uit de pan en houd apart.
- Leg de gehalveerde knoflookbol met de snijzijde naar beneden in het achtergebleven bakvet. Voeg de takjes tijm toe en laat deze 3 tot 4 minuten zacht karamelliseren, zodat de aroma's vrijkomen.
- Leg de kippendijen terug in de pan en schenk de sherryazijn erbij. Laat deze op middelhoog vuur inkoken tot ongeveer de helft, zodat de frisse zuren zich concentreren.
- Voeg de fijngehakte ingelegde citroen, donkere sojasaus en honing toe. Schud de pan voorzichtig zodat alle smaken zich met elkaar vermengen tot een glanzende saus.
- Schenk het hete water bij de kip en verdeel de dunne plakjes citroen over het gerecht. Laat alles zachtjes sudderen terwijl de citroen haar frisse aroma's afgeeft aan de saus. Lepel regelmatig wat van de glanzende saus over de kippendijen zodat het vel mooi gelakt raakt.
- Laat de saus in circa 15 tot 20 minuten inkoken tot een stroperige, aromatische lak terwijl de kip volledig gaar wordt.
- Verdeel de romige aardappelpuree over voorverwarmde borden. Leg de kippendijen erop en lepel royaal wat van de geurige saus eroverheen. Garneer met de fijngehakte peterselie.
- Serveer direct met knapperige gestoomde sugarsnaps.

!صحة وهنا (Saha wa Hana!)