

Gegrilde kip met appel gevuld met veenbessen



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Kip

Bron: Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Braadkip
arachideolie
zout, peper, paprikapoeder

appels (Pink Lady)
suiker
citroen
veenbessencompote

Bereiding

Kip goed kruiden aan alle zijden, ook binnenin.
Ovengrill aanzetten op 220 graden.
De kip licht inwrijven met olie en in een ovenschaal leggen.

Let op, door de hoge temperatuur gaat het vet en de vrijgekomen sappen snel verbranden. Het is dus handig om een tweede ovenschaal klaar te zetten om na enige tijd (de totale bereidingstijd voor een kip tussen 1 kg en 1,5 kg is 45 minuten) over te leggen in de tweede ovenschaal. Eventueel dit nog eens herhalen en de kip omdraaien.

Met een appelboor de klokhuisen uit de appels verwijderen. Appels schillen en halveren.

Maak een lichte siroop van water, suiker en citroensap en pocheer (onder het kookpunt garen) de appels ongeveer 10 minuten. Het beste is om regelmatig even te controleren of de appels al zacht aanvoelen.
Maak de veenbessencompote warm in een pan met een lepeltje water.
Schik de halve appels op de borden en vul met de veenbessencompote.

Notities

Kip gegrild in de oven bij hoge temperatuur, dus wel goed bij blijven.

Foto's

