



Braadkip

Hoofdgerecht • Braadpan, Kip, oven
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Braadkip
braadboter
zout, peper
paprikapoeder

Bereiding

Kip goed droogdeppen en kruiden aan alle zijden en de binnenkant.

Oven verwarmen op 180 graden.

Aanbraden in hete boter in braadpan op het vuur.

In oven plaatsen en regelmatig bedruipen met braadvet.

Reken per kg ongeveer 45 minuten braadtijd.

Temperatuur controleren: veilige kerntemperatuur is 72 graden maar persoonlijk ga ik liever tot 80 graden.

Laat de gebraden kip goed uitlekken en houd ze nog een tiental minuten warm (onder deksel of bedekt met aluminiumfolie alvorens aan te snijden.

Foto's

Braadkip

appetit.eu

