



Braadkip met aardappelen en witlof

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

Ingrediënten

Braadkip
zout, peper, paprikapoeder
boter
witlof
vastkokende aardappelen

Bereiding

Oven verwarmen op 175 graden.

Zout, peper en paprikapoeder mengen en de braadkip aan alle zijden goed inwrijven met deze kruiding. ook binnenin.

Een braadpan licht inwrijven met boter en hierin de kip leggen. Doe op de kip enkele klontjes boter.

Zet het deksel op de braadpan en plaats in de oven voor 40 minuten.

Maak intussen de witlof panklaar en snijd de aardappelen in kleine blokjes.

Haal de braadpan uit de oven, leg de kip tijdelijk op een bord en schil witlof en aardappelen op de bodem van de braadpan. Schik daarop weer de kip (gebruik eventueel een roostertje tussen de kip en de groenten en plaats weer in de oven voor 35 minuten zonder deksel (reken in totaal 30 minuten per 500 gram kip).

Draai de kip in die tijd één keer om.

Controleer de gaarheid van de kip (kerntemperatuur 76 graden).

Laat de kip goed uitdruipen en leg ze op een snijplank.
Aardappelen en witlof zijn gaar gekonfijt in het
braadvocht van de kip.

Kip versnijden en met de aardappelen en witlof op borden
schikken.

Notities

Recept voor braadkip met witlof en aardappelen in
braadpan in de oven. Aardappelen en witlof worden
gegaard (gekonfijt) in het braadvet van de kip.

Foto's

