

Kip uit de Crockpot slowcooker



Gerechten: Hoofdgerecht

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Braadkip

zou, peper en paprikapoeder

braadboter

ui

wortel

selderij

laurier

kippenbouillon

Bereiding

Kip goed droogdeppen met keukenpapier en aan alle zijden, ook binnenin goed kruiden.

De groenten in niet te kleine stukken snijden.

De kip goed aanbraden in hete boter zodat ze mooi gekleurd is.

Vervolgens de groenten ook even aanstoven en alles samen met de kippenbouillon (slechts 1 à 2 del) in de slow cooker op stand 'high' 3 à 4 uur garen. Heb je een braadkip van 1 kg of minder, dan is 3 uur meer dan genoeg, een kip van 1,5 kg = 3,5 uur.

Notities

Een kip bereiden in de slowcooker duurt dan wel langer dan bijvoorbeeld braden in de oven maar je hebt er dan ook verder geen omkijken naar. Het vlees is ook veel zachter (malser), het krokant gebraden vel ontbreekt dan weer.

Foto's

KIP UIT DE CROCKPOT
SLOWCOOKER

APPETIJT.EU

