


# Kip op Blik



Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 hele scharrelmaiskip of biologische Landhoen
- 1 courgette
- 5 tomaten
- 1 rode ui
- 6 jonge wortels
- 6 aardappelen
- 1 blikje bier
- Kruiden:
  - 1 teentje knoflook
  - 1 eetl. grof zeezout
  - paprikapoeder
  - gemalen zwarte peper en zeezout
  - tijm / rozemarijn takjes
  - olijfolie
  - 1 tl suiker

 Bereiden in: BBQ met deksel

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 80 min.

## Wist u dit

*De kip door de verdamping van het bier, gemengd met de kruiden een sappige overheerlijke smaak krijgt.*



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL** 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
info@sameneenkoekopen.nl  
www.sameneenkoekopen.nl



# Kip op Blik

## Bereiding

- 1 Maak een mengeling van alle kruiden (grof en fijn) met olijfolie
- 2 Allereerst de zeezout in de kip doen. Kip dicht houden en schudden. Het zout verdeeld zich nu aan de binnenkant. Daarna kip vullen (kan met grovere kruiden) en in smeren met het fijner gemaakte kruidenmengsel

---

Bereidt u de kip alleen op het blikje dan kan de kip nu op de BBQ

---

Gebruikt u een speciale 'kip op blik pan' dan gaan we al volgt verder

- 3 Kook de aardappelen en de wortels 10 minuten in gezouten water
- 4 Snij de aardappelen en courgette in partjes, de tomaten in 2 en de ui in ringen, laat de wortelen op zijn geheel
- 5 Meng de groenten door elkaar. Voeg een scheutje olijfolie toe, kruid met peper en zout
- 6 Warm de barbecue op tot 180 graden, hou er rekening mee dat de kip in het midden van de barbecue moet kunnen staan
- 7 Open het blikje bier en drink dit half leeg Plaats de kip met de achterkant op het bierblik
- 8 Plaats de kip op het bierblik in het midden van een aluminium barbecue schaal
- 9 Zet de schaal in het midden van de barbecue, Verdeel de groenten en aardappelen rond de kip
- 10 Sluit het deksel en gaar de kip ongeveer 80 minuten. Als de kip een kerntemperatuur heeft van 85 graden is ze gaar

## Serveren

Knip de kip in delen en serveer deze op de gegaarde groenten. Gebakken aardappeltjes of overheerlijke friet maken de maaltijd compleet.



wordt binnenkort

**VAN ONZE BOER.NL**

(MIEERLIJK VLEES UIT TWENTE)

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)