


Kip in braadzak



 Bereiden in: oven -
braadslee

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 scharrelhoen
- 1 bakje Kipkruiden VanOnzeBoer
- Braadslee
- eventueel een kerntemperatuurmeter
- Wel lekker niet noodzakelijk, bedje van groenten voor onder de kip:
- Gebruik hiervoor wortel, paprika, ui, prei en knoflook)

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

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

Kip in braadzak

Bereiding

- 1 Allereerst de oven voorverwarmen op 180 °C.
- 2 De scharrelhoen goed insmeren met de kipkruiden VanOnzeBoer
- 3 Leg de kip met de borst naar boven (eventueel op een bedje van groenten) in de zak. Steek de kerntemperatuurmeter in het dikke gedeelte van de poot of in de borst. Sluit de zak goed met behulp van de bijgeleverde sluiting.
- 4 Leg de kip in een braadslee en zet onder in de oven. Zorg ervoor dat de braadzak ruimte heeft om uit te zetten. Controleer met de vleesthermometer of het vlees gaar is, de temperatuur moet 70°C zijn. Na 60-70 minuten (voor diegene die niet met een kerntemperatuurmeter werkt) even de kip eruit halen, voorzichtig de braadzak opensnijden (pas op voor hete stoom) aan de bovenkant en van de kip afvouwen en terugzetten in de oven. Na 10 minuten heeft de kip een mooi bruin korstje.
- 5 Neem de bakplaat uit de oven. Neem de kip uit de zak en leg op een grote schaal. Dek losjes af met aluminiumfolie en laat 15 min. rusten.
- 6 Schep ondertussen de groente uit de braadzak met een schuimschaan op een bord. Schep het mengsel rondom de kip.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten