

HELE KIP MET GRANAATAPPEL

Land: Arabisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 15 minuten + 70 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 hele biologische kip
- 4 teentjes knoflook
- 3 takjes tijm
- 1 citroen
- 2 tl ras-el-hanout
- 1,5 tl sumak
- 2 el granaatappelmelasse
- 1 el balsamicoazijn
- 1,5 tl honing
- 1 granaatappel
- evt. keukentouw (om de kip dicht te binden)

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 180°C.

Pel de knoflooktenen en plet ze. Halveer de citroen. Vul de binnenkant van de kip met de knoflooktenen, citroen en takjes tijm. Bind eventueel de poten van de kip vast met keukentouw. Daarmee sluit je de holte af en weet je zeker dat de vulling er niet uit komt.

Meng de ras-el-hanout met de sumak en royaal peper en zout. Wrijf de kip hiermee aan beide kanten in. Leg de kip in een ingevette ovenschotel met de borst naar beneden.

Bak de kip 30 minuten in de oven. Meng ondertussen vast de granaatappelmelasse met de balsamicoazijn, honing en een beetje zout. Proef of de balans zoet-zuur zo goed is, voeg eventueel extra granaatappelmelasse of honing toe.

Draai de kip om, zodat de borst nu boven ligt. Smeer de granaatappelglaze over de kip. Plaats de kip terug in de oven en bak nog 40 minuten. Bedruij de kip halverwege nog een keer met het granaatappelvocht. Prik nadat de kip totaal 70 minuten in de oven heeft gezeten in het dikste stuk (de borst), als hier helder vocht uitloopt is de kip gaar. Is het vocht nog troebel/roze dan plaats je de kip nog even terug.

Haal de granaatappelpitjes uit de granaatappel. Leg de kip op een mooie schaal en bestrooi met de

granaatappelpitjes. Serveer de kip in zijn geheel en snijd hem pas aan tafel aan.

TIPS

- Je kunt de kip de ochtend van tevoren vast insmeren met de kruiden. Ook de granaatappelglaze kun je vast klaarzetten. Je hoeft de kip dan alleen nog maar in de oven te zetten en halverwege te keren als je gasten er zijn.
- Snijd de kip met een scherp mes door in het midden langs de ruggengraat eerst de borstfilets los te snijden. De poten kun je vervolgens los snijden, je vindt vanzelf het gewrichtje waar je de kip makkelijk doormidden kunt snijden.
- Eventuele restjes kip bak je de volgende dag op in de pan met wat specerijen. Heerlijk door de salade of op een sandwich.
- Van het karkas kun je een heerlijke kippenbouillon trekken.

MENUSUGGESTIE – LUXE KERSTMENU

Aziatische zalmtartaar

*

Hele kip met granaatappel & Perzische juwelenrijst & traybake van pompoen, champignons en spruitjes

*

Charlotte Russe met rood fruit