

Perfect gebraden kip

Bestrooi de binnenkant van de kip met zout en peper en vul hem met aroma's naar wens (kruiden, citroen etc).

Bind de kip met keukengaren vast zodat hij zijn vorm behoudt tijdens het braden. Leg de kip op een snijplank, haal de garen onder het stuitje door en kruis ze bij de poten over elkaar. Leid het garen langs de binnenkant van de poten naar de voorkant en sla het om de uiteinden van de vleugels. Draai de kip om zodat de rug boven is en kruis de garen. Trek het garen voorzichtig maar wel goed aan zodat de vleugels goed tegen het lijf zitten en knoop het garen vast.

Leg de kip op wat kruiden in een ovenschaal, bestrooi met zout en besprenkel met olijfolie. Braad de kip ca. 20 minuten in de oven op 200°C.

Verlaag de temperatuur naar 180°C en schenk een half glas witte wijn in de schaal. Braad de kip ca. 25 minuten verder. Haal de kip uit de oven en meet hem in de kern van de borst: de temperatuur moet tussen de 65°C en 68°C zijn.

Leg de kip op zijn kant en snijd hem halverwege diep in met een mes. Snijd de poten af en het gedeelte waarmee ze aan het lichaam vastzitten. Houd de borst warm. Leg de poten terug in de ovenschaal en braad ze ca. 15 minuten verder in de oven. Meet aan het einde van de braadtijd de temperatuur in het midden van de poten vlakbij het bot, deze moet tussen de 75°C en 82°C zijn.

Snijd de borst aan en begin bij de vleugels. Het vlees moet wit en sappig zijn. Snijd de borst in vier stukken. Haal de poten uit de oven en snijd ze bij het gewricht doormidden. U heeft zo vier stukken poot en vier stukken borst.