

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
45 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Bakoven
Stoomoven

Ingrediënten kip & groenten

- 2 st. boerderijkip
- 1/8 bos tijm
- 200 gr. krieltjes in de schil
- ¼ bos bospeen
- 1 st. rode ui
- ¼ st. bloemkool
- 4 st. knoflookteen
- Olijfolie naar smaak
- Peper en zout naar smaak

Ingrediënten tartaarsaus

- 4 el. mayonaise
- 2 st. eieren
- 4 st. cornichons
- 1 el. kappertjes
- 1/8 bos bieslook
- 1/8 bos peterselie
- 1 pluk dragon

Bereidingswijze

1. Installeer het draaispit frame in de oven en houd de pen nog even buiten de oven t.b.v. de kippen ¹
2. Verwarm de oven voor op de circulatiegrill stand, 200 °C.
3. Verdeel de tijm en de knoflook over de binnenkant van de kippen en besprenkel de buitenkant van de kippen met een beetje olijfolie.
4. Bestrooi de buitenkant van de kippen met peper en zout, rijg ze aan het spit en zet tot gebruik apart.
5. Snijd de aardappels en groenten in grove stukken, bijvoorbeeld; krieltjes door de helft, bloemkool in middelgrote roosjes en wedges bospeen.
6. Verdeel de groenten in een ruime ovenschaal en maak op smaak met olijfolie, peper en zout.
7. Zet de schaal in de oven op het rooster onder het spit.
8. Leg het spit met de kippen in het grillframe – recht boven de schaal met groenten – in de oven.
9. Braad/grill de kippen in 30-45 minuten tot gaar. Dit kan getest worden door de draaispit functie uit te zetten en een kerntemperatuur in een van de borstfilets te prikken, de kern moet ca. 70 °C zijn ²
10. Stoom de eieren in 10 minuten (+ opwarmtijd 6 minuten) in de oven tot hardgekookt
11. Laat de eieren onder koud water schrikken en pel ze
12. Voeg de eieren toe aan de maalmolen – met de rest van de tartaarsaus ingrediënten – en maal de saus kort. De saus mag nog wat grovere stukjes bevatten
13. Serveer de boerenkip op een voorverwarmd bord ³ met de aardappeltjes en groenten, de saus mag erover heen of ernaast

TIPS

¹ Mocht er geen draaispit in de oven zitten kan de boerderijkip ook op het rooster geplaatst worden met een bakblik eronder.

² Indien de boerderijkip op het rooster ligt maak gebruik van de kerntemperatuurmeter en stel in op 70°C

³ Drie manieren om borden voor te verwarmen:

- In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4
- In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik
- In de magnetron: De borden nat maken, 1 minuut op ca 900 watt.