

Marokkaanse kip

*met ingemaakte citroen, olijven en een kruidige salade
met aardappel en bloemkool*

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
75 minuten

Benodigdheden
Inductiekookplaten
Stoomovens

Ingrediënten

Ingrediënten salade:

- 2 vastkokende grote aardappels
- 200 g bloemkool
- 1 tl komijnzaad
- 1 tl kurkuma
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl zout
- 1 citroen
- 5 el extra vergine olijfolie
- 1 cm gember
- 3 takjes munt
- 4 takjes koriander
- ½ rode ui

Ingrediënten kip:

- 4 kippenpoten
- 3 el zonnebloemolie
- 3 rode uien
- 3 tenen knoflook

- 3 cm gember
- 10 saffraandraadjes
- 2 kaneelstokjes
- ½ tl kaneel
- ½ tl kurkuma
- 5 kardemom peulen
- 1 tl komijnzaad
- 1 el tomatenpuree
- 175 ml kippenbouillon
- 3 el extra vergine olijfolie
- 1 citroen
- 1 ingemaakte citroen
- 4 el paarse olijven met pit
- 10 takjes platte peterselie
- 10 takjes koriander

Bereidingswijze

Bereidingswijze salade

1. Verwarm de stoomoven voor op 100 graden
2. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 1 cm groot.
3. Doe ze in een stoomschaal met gaatjes.
4. Snijd de bloemkool in roosjes en doe ze bij de aardappels in de stoompan.
5. Zet de stoompan 15 minuten in de oven op 100 graden stomen.
6. Hak intussen de gember fijn, snijd de ui in dunne halve ringen en de groene kruiden in reepjes.
7. Verhit een droge steelpan op stand 7, met daarin de komijnzaadjes tot deze beginnen te 'poppen'.
8. Schakel de kookzone uit en voeg kurkuma, paprikapoeder en zout toe.
9. Roer goed door en haal de kruiden uit de pan om verbranden te voorkomen.
10. Meng de kruiden met het sap van de citroen en de olijfolie.
11. Meng tot slot alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.

Bereidingswijze kip

1. Verwarm de bakoven/stoomoven voor op 170 graden hetelucht met stoom toevoeging¹.
2. Snijd de rode uien in repen en hak de knoflook en de gember fijn.
3. Week de saffraandraadjes in 2 el lauwwarm water.
4. Hak de peterselie samen met de stelen van de koriander fijn (houd de blaadjes achter).
5. Verwijder het vruchtvlees uit de ingemaakte citroen en hak de schil in kleine blokjes.
6. Snijd de kippenpoten in tweeën. Haal desgewenst het vel eraf en bestrooi de kip met peper en zout.
7. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan of braadpan. Bak hierin de kip rondom bruin³.

8. Haal de kip uit de olie en leg weg op een bord tot verder gebruik.
9. Bak nu in dezelfde olie de uien glazig en voeg dan de knoflook, gember en specerijen toe.
10. Roerbak 10 seconden en voeg de tomatenpuree toe.
11. Bak die 20 seconden mee en blus dan af met de bouillon, het water met de saffraan en het sap van de citroen.
12. Breng aan de kook en schakel de kookzone uit.
13. Voeg nu de gehakte kruiden, schil van de ingemaakte citroen en de olijven toe en schenk het geheel in een ovenschaal.
14. Leg de kip met het vel naar boven in de schaal.
15. Zet de schaal 35-45 minuten in de oven tot de kip gaar is en de saus een mooie dikte heeft².
16. Houd indien nodig warm op de warmhoudstand.

Opmaken en serveren

1. Bestrooi de kip voor het serveren met de achtergehouden korianderblaadjes

TIP: ¹ Stel de stoomtoevoeging in op 'gemiddelde stoomtoevoeging'.

² Gebruik de kerntemperatuurmeter en stel in op 85 graden.

³ Maak gebruik van de braadsensor op stand 3. Zet een droge pan op de kookzone en voeg pas na het geluidssignaal de olie en kip toe.