



Kip in cola

Beschrijving

Dit is een heel makkelijk recept voor zoete kip. Ook dit komt uit Ceviche van Martin Morales en is dus uit de Peruviaanse keuken afkomstig. Wij aten het met een salade van artisjokharten (ook een recept uit dit boek) en quinotto met paddenstoelen (recept volgt over 3 dagen). De salade was niet echt superlekker, dus dit recept laat ik aan jullie voorbijgaan, maar de quinotto was verrukkelijke en ook de kip is zeker voor herhaling vatbaar!

Aantal personen

4

Ingrediënten

- 8 kipcarbonades
- 250 milliliter cola, geen light
- 4 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels Chinees vijfkruidenpoeder
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 grote ui
- 4 teentjes knoflook
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak

Keukenmateriaal

- koksmees
- snijplank
- braadslee
- aluminiumfolie
- kom
- lepel

Bereidingstijd

50 minuten (inclusief oventijd)

Bereiden

Verhit de oven voor tot 200°C. Bekleed de braadslee met aluminiumfolie (scheelt schoonmaken) en leg de kipcarbonades

erin.

Vermeng de rest van de ingrediënten in een kom en giet ze over de kip. Dek de braadslee af met aluminiumfolie en zet hem 30 minuten in de oven. Bedruip de kip na 15 minuten met de uitgelopen sappen, gebruik hiervoor een lepel.

Verwijder na 30 minuten de bovenste laag aluminiumfolie en bedruip de kip nogmaals. Als er weinig vocht op de bodem ligt, doe er dan een eetlepel water bij. Zet de braadslee weer in de oven tot de kip een beetje plakkerig is, een krokant vel heeft en de saus tot een siroop is ingedikt, dit duurt 15 tot 20 minuten.

Serveer de kip met de saus.

Datum

18/02/2025