



FA. BIJTEN

- paté atelier & Slagerij -

Kerstrecept: Truffel kip

Ingrediënten:

Voor 4 personen

1 kip plusminus 1,2kg

1 verse zwarte truffel van ongeveer 30 g

75 g boter

Vorbereiden:

Maak met je vingers heel voorzichtig het vel los van het vlees van borst en dijen.

Maak met een dunschiller heel fijne plakjes truffel en schuif die zonder ze te breken onder het kippenvel. Druk de huid aan, daar waar de plakjes truffel zitten.

Wikkel de kip in plasticfolie en laat hem minstens een nacht in de koelkast rusten.

Kun je niet aan verse truffel komen, dan kan een potje truffeltapenade of truffelschijfjes uitkomst bieden.

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Leg de kip in een niet te grote ovenschaal, zodat het vocht wordt opgevangen, smeer in met boter, bestrooi met een beetje peper en zout en zet in de oven. Zet de oven direct lager, op 180 °C en laat in 75 tot 90 minuten gaar worden, afhankelijk van de grootte van de kip.

Haal uit de oven en laat een kwartiertje afkoelen alvorens de kip aan te snijden. Dien op met aardappelgratin of eventueel een truffelpuree.

Tip:

Doe in de holte van het karkas wat takjes tijm en schil van een halve mandarijn voor een licht frisse smaak aan het vlees.

Wijntip:

Wit: Pouilly Fuissé, Saint Veran, Condrieu

Rood: Relatief jonge Beaujolais, Brouilly of Fleury