

Kipbraadsticks, Kippendijen of Kipkarbonades



Hoofdgerecht

gevogelte

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: 210 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 3 eetlepels olijfolie
- 3 teentjes knoflook, fijngesneden
- 2-3 takjes verse rozemarijn, fijngehakt (plus meer voor de garnering, indien gewenst)
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 4 kipkarbonades, afgespoeld en droog gedept met keukenpapier
- verse gemalen peper en zeezout

Bereidingswijze

1. Doe olijfolie, knoflook, rozemarijn en azijn in een kom. Kruid beide zijden van de kippendijen met zout en peper. Doe in de kom en strooi er de rozemarijn over de bovenkant van de kip. Afdekken en minimaal 3 uur marineren.

2. Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe de gemarineerde kip in een glazen ovenschaal. Bak gedurende 30-35 minuten of tot de kip gaar is. Garneer met een paar takjes verse rozemarijn. Serveren.

Tenslotte

Tja, je hebt kipbraadsticks (kleine opgerold kippendij zonder vel), kippendijen (kipkarbonades zonder vel) en kipkarbonades (met vel). Ik gebruik ze eigenlijk allemaal door elkaar. Soms gebruik ik een ontbeende kippendij ipv kipfilet omdat dat malser is. Een veelzijdig stukje kip dus. Voor **Kipbraadsticks met bier** moet je 8 braadsticks of 4 kipkarbonades inwrijven met zout en peper, leg er aan iedere kant een tak tijm tegenaan en rol ze in 8 lange repen mager spek. Bak ze zachtjes in een scheut olijfolie, met een deksel op een kier er overheen. Giet na 10 minuten een eetlepel of 3 bier in de pan, schuif alles rond en bak verder. Herhaal dat elke 5 minuten, een keer of 4. Het bier moet telkens bijna verdampen. Doe nu nog 1 dl crème fraîche in de pan en laat die even opbruisen. Voor **Pikante Braadsticks** snipper je 1 ui. Drie teentjes knoflook pellen en in plakjes snijden. 3 rode pepers wassen in ringen snijden (voor minder pittige marinade peper eerst tussen handen rollen en dan zaadjes eruit schudden). 1 limoen in partjes snijden. In schaal 1 dl arachideolie, uisnippers, knoflook, ringen rode peper, helft van limoenpartjes, 1 tl ketoembar en 3 el ketjap mengen. 8 kipbraadsticks bestrooien met zout en peper, in schaal met marinade leggen. Kip minstens 3 uur laten marinieren. Tussentijds regelmatig marinade door de kip scheppen. Tot gebruik afgedekt in koelkast bewaren. Kip uit marinade nemen, marinade bewaren. kipbraadsticks in 20 à 30 minuten gaar en goudbruin grillen op barbecue of onder ovengrill (rooster in midden van oven schuiven). Tijdens het roosteren kip regelmatig keren en bestrijken met restant van pikante marinade. Limoen uit marinade nemen, marinade in pannetje verwarmen. Kip op serveerschaal leggen, garneren met warme marinade en andere helft van partjes limoen. Voor **Kipbraadsticks uit Hongarije** (voor 2 personen) moet je 2 tomaten ontvellen, zaadjes verwijderen en vruchtvlees in blokjes snijden. Van 1 rode paprika zaadlijsten verwijderen en in reepjes snijden. 1 ui grof snipperen. 1 teentje knoflook fijnsnijden. In braadpan 2 el olijfolie verhitten en 50 gr gerookte spekblokjes uitbakken. Ui en knoflook erdoor scheppen en in 3 minuten zachtjes glazig bakken. 1 el pikante paprikapoeder erover strooien. Braadsticks door uienmengsel scheppen en nog 5 minuten bakken, af en toe omscheppen. Tomaat, paprika en 1 tl gedroogde tijm aan kip toevoegen en 1 minuut meebakken. Zout en peper naar smaak erover strooien en 125 ml kippenbouillon toevoegen. Met deksel op pan kip in 30 minuten zachtjes gaar stoven. Tot slot **Kipkarbonades met citroenmarinade**. Borstel 1 citroen schoon onder de kraan, droog af en schil hem heel dun. Snijd het geel in ragfijne reepjes. Pers de citroen uit en bewaar het sap. Marineer 4 kipkarbonades een paar uur of een nacht in 2 el olie met 1 el kurkuma, 1 el paprikapoeder en de helft van de citroenrasp. Zeef de marinade en braad 4 kipkarbonades in de marinade-olie aan. Snijdt 1 tomaat zonder vocht en zaad in stukjes en 1 gele paprika in repen. Voeg citroensap en 1 grof gehakte ui, 4 geplette tenen knoflook en de rest van de citroenrasp toe en smoor de kip onder een deksel in 30 minuten gaar. Hak de groene kruiden grof en schep ze één keer om met de kip voordat je hem serveert. Met gekookte kriel ernaast.