

Winterse kip met venkel en clementine

Ingrediënten:

Marinade:

1,5 dl Ouzo
0,75 dl olijfolie
0,75 dl vers sinaasappelsap
0,75 dl citroensap
30 gr grove mosterd
60 gr lichtbruine basterdsuiker
7 gr zout
1,5 tl zwarte peper (0,4gr)
1,5 el tijmblaadjes (1,5gr)
4 tl venkelzaad (4 gr)

Venkel:

500 gr venkel (1 middelgrote knol)
cocktailprikkers

Kip:

1 kg kippendijen mét vel

Clementines:

5 st clementines (0,4 kg)

Bereidingswijze:

Marinade:

Meng de Ouzo, de olijfolie, het versgeperst sinaasappelsap, het citroensap, de grove mosterd, de lichtbruine basterdsuiker met het zout en de gemalen zwarte peper. Roer alles door elkaar. Voeg de tijmblaadjes en licht gekneusde venkelzaadjes toe.

Venkel:

Verwijder (indien aanwezig) loofsprietten en bewaar voor de garnering. Maak de venkelknol schoon, verwijder de stelen en snijd de knollen over de lengte door. Snijd elke helft in 5 parten. Gebruik eventueel cocktailprikkers om venkel bij elkaar te houden

Kip:

Controleer op botresten en portioneer de dijnen in 20 stukken.

Clementines:

Was de clementines. Snijd de clementines overdwers in plakken van max 1 cm dik. Verwijder eventuele pitten.

Bereiding:

Doe kip, venkel en clementines in een ruime kom en meng dit met de marinade. (Dit kan desgewenst een dag in de koelkast blijven staan).

Doe de massa in een braadslede. Bij grotere hoeveelheden 2 braadsledes nemen. Verdeel alles door elkaar. Zorg dat de velzijde van de kip boven gericht is om te zorgen voor een mooi korstje.

Braad het geheel in 35-45 min gaar in de oven 220°C en ventilator op minimaal om verlies van vocht te minimaliseren. Controleer de garing van de kip goed! Er mogen subtiele zwarte randjes aan mandarijn of venkel ontstaan. Haal de stukken kip, venkel en mandarijn uit de braadslee en houd afgedekt warm. Giet het braadvocht door een bolzeef in een steelpan om saus desgewenst in te koken of te binden. Proef af en breng op smaak.

Afwerking:

Afwerking:

Schuim de saus voor afwerking op met staafmixer.

Indekken:

Warm klein wit bord met mes en vork.

Presentatie:

Presentatie:

Plaats op ieder bord een stuk venkel, 2 stukken kip en clementineschijf en drapeer de saus er omheen. Garneer met venkel loof.

