



Boers & Boers

OFFICIELE LEVERANCIER VAN KOPAS KALKOENEN



EXTRA NODIG:
ALUMINIUM FOLIE
BAKPAPIER
BAKKWASTJE





BEREIDING GEVULDE PAASKIP

Het bereiden van de paaskip is een mooie activiteit, waarbij wel enige aandacht en wat geduld vereist is, maar dat maakt het juist leuk. We hebben het u natuurlijk wel zo gemakkelijk mogelijk gemaakt, om daarmee veel zorg weg te nemen en een zo optimaal en lekker mogelijk eindresultaat te kunnen krijgen. Het is vooral de oven die het werk moet doen!

We adviseren om de bijgeleverde marinade te gebruiken, dat is verreweg het eenvoudigst. U hoeft dan niet meer te braden en de kip kan zo direct in de oven. Maar in plaats van de marinade te gebruiken kunt u de de kip eventueel ook eerst aanbraden in een grote pan of braadslede. Overigens moet u deze instructies als een richtlijn gebruiken. De bereidingstijden kunnen iets variëren afhankelijk van het exacte gewicht van de kip, maar ook van het type oven. De bijgeleverde thermometer is het kompas waar u op moet varen!

U kunt de bereidingswijze ook terug vinden op boersenboers.nl. Daar vindt u bij de FAQ ook tips als u de kip op de BBQ wil bereiden of al eerder wil klaarmaken en later opwarmen.



STAP 1: VOORBEREIDING

U GEBRUIKT DE MARINADE

- Neem de kip uit de koelkast, en leg deze op bakpapier. Smeer met een kwastje de kip volledig in met de bijgeleverde marinade.
- **Laat vervolgens de kip 2 uur op temperatuur komen.**
- Ga verder met stap 1b.

ALTERNATIEF: U GEBRUIKT EEN BRAADSLEE OF PAN

- Neem de kip uit de koelkast en laat deze 2 uur op temperatuur komen.
- Braad vervolgens de kip in een braadslee of grote pan even aan beide kanten mooi bruin zodat hij mooi dicht geschroeid is voordat hij de oven in gaat. U kunt hier het beste vloeibare margarine voor gebruiken.
- Ga verder met stap 1b.

STAP 1B: VOORVERWARMEN EN THERMOMETER

- Verwarm de oven voor.
 - Heteluchtoven: voorverwarmen op 180 °C.
 - Elektrische oven: voorverwarmen op 190 °C.
 - **Plaats de thermometer.** Prik de bijgeleverde kern temperatuurmeter tot hij niet verder kan in de kern van de kip, dit is in het midden van de borst; zorg dat de meter zichtbaar is als de kip in de oven gaat.
-



STAP 2: OVENBEREIDING

(TOTAAL CA. 2 UUR IN VOORVERWARMDE OVEN)

- Zet de kip in het midden van de voorverwarmde oven en draai de kip een hele slag zodat de kant waarin de thermometer geplaatst is van u af komt te staan. U kunt dus in deze eerste fase de thermometer nog niet zien, die zit dan aan de achterkant (dat heeft een reden, later in de bereidingswijze moet u de kip weer een slag terugdraaien zodat u de thermometer wel kunt zien; zo wordt de kip, zeker bij een heteluchtoven met een ventilator aan de achterkant, gelijkmatiger verwarmd en kunt u op de thermometer kijken als het kritischer wordt!).
- Zet de wekker op 30 minuten.
- Draai de temperatuur hierna (na bovengenoemde 30 minuten) naar 130 °C of 140 °C (dus 50 °C lager) en laat de deur van de oven even 3 minuten openstaan zodat de temperatuur snel zakt naar de gewenste temperatuur.
- De volgende fase duurt ca. 90 minuten. In deze periode moet de kerntemperatuur uiteindelijk naar 55-58 °C gaan.
- Draai de kip na 15 minuten een slag terug, zodat u nu de thermometer kunt zien. Hiermee bereikt u dus dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld (de kip staat nu in totaal ongeveer 45 minuten in de oven, inclusief de eerste fase).
- Houd de thermometer goed in de gaten en check regelmatig. Afhankelijk van de oven en de plaats in de oven kan de thermometer sneller oplopen. Het is dus belangrijk om de thermometer als uw kompas te gebruiken, de genoemde tijden zijn richttijden.

Zodra de meter een temperatuur van 55-58 °C bereikt heeft, haalt u de kip uit de oven. Nu komt het rust moment van de kip en het nagaren.



STAP 3: RUSTTIJD VAN DE KIP

- Pak de kip goed, dus in zijn geheel in met aluminium folie, laat de thermometer erin zitten en zorg dat de meter zichtbaar blijft tijdens het inpakken met de folie.
- Laat de kip ingepakt liggen op de bakplaat in de keuken en laat de thermometer oplopen tot ca. 64-66 graden, dit zal ongeveer 30 minuten duren. Zodra deze temperatuur bereikt is kan de kip aangesneden worden. Mocht de meter, bijvoorbeeld door een relatief koude keuken, niet oplopen tot 64 °C, zet de kip dan nog ca. 10 minuten terug in de oven met het folie eromheen. De kip kan daarna direct opgediend worden.

STAP 4: SNIJDEN VAN DE KIP

U kunt de kip het beste met een scherp (eventueel elektrisch) mes in het midden aansnijden en dan naar beide kanten mooie dunne plakken snijden. Gebruik eventueel een spatel om de vulling op zijn plaats te houden en de plakken mooi op borden te presenteren. Daarna kunt u ook de poten eraf snijden. Deze hebben bruin vlees wat veel mensen ook heerlijk vinden om er bij te eten. De vulling is zo goed mogelijk verdeeld, maar het kan zijn dat er iets meer vulling aan de achterkant van de kip zit. Dat kunt u eventueel nog verder verdelen of later opeten. Overigens ook lekker op een sandwich de volgende dag.

TIP

Houd u de temperatuur in de gaten, zodra hij 59-62 °C bereikt, duurt het nog ongeveer 15 minuten tot de kip klaar is. Deze tijd kunt u gebruiken om alle bijgerechten die u heeft warm te maken zodat u alles gelijktijdig kunt serveren.



BEREIDING HELE KIP

STAP 1: VOORBEREIDING

- Neem de kip uit de koelkast
- Leg de kip op bakpapier op een bakplaat
- Bestrooi de kip met peper en zout en laat deze 1 uur op temperatuur komen
- Verwarm de oven voor
 - Heteluchtoven: voorverwarmen op 220 °C
 - Elektrische oven: voorverwarmen op 230 °C

STAP 2: OVENBEREIDING (CA. 2 UUR)

- Schuif de kip in de voorverwarmde oven en bak de kip mooi bruin in 30 minuten.
- Plaats nu de thermometer in de zijkant van de kip en druk deze tot aan het karkas van de kip. Trek nu de thermometer ca. 2 cm terug; hiermee is deze goed geplaatst.
- Zet de oven nu 100 °C lager en laat de kip verder rustig garen in de oven.
- Houd de thermometer in de gaten en laat de meter oplopen tot 60 °C. Het zal ongeveer 1,5 uur duren tot de temperatuur bereikt is.

STAP 3: RUSTTIJD VAN DE KIP (CA. 30 MINUTEN)

- Haal de kip uit de oven en pak deze goed in met aluminium folie. Laat de thermometer er in zitten en zorg dat de meter zichtbaar blijft tijdens het inpakken met de folie.
- Laat de kip ingepakt liggen op de bakplaat in de keuken en laat de thermometer oplopen tot ca. 68 graden, dit zal ongeveer 30 minuten duren. Zodra deze temperatuur bereikt is kan de kip aangesneden worden. Mocht de meter, bijvoorbeeld door een relatief koude keuken, niet oplopen tot 68 °C, zet de kip dan nog ca. 10 minuten terug in de oven met het folie eromheen. De kip kan daarna direct opgediend worden.

EET SMAKELIJK

FACEBOOK

WE ZIJN NATUURLIJK BENIEUWD NAAR UW ERVARINGEN
EN HOREN GRAAG OF U NOG OPMERKINGEN OF
SUGGESTIES HEEFT, DAT KAN VIA KLANT@BOERSENBOERS.NL.
U KUNT ONS VANZELFSPREKEND OOK OP FACEBOOK
VOLGEN, ZO HOUDEN WE U OP DE HOOGTE EN ER
ZIJN BIJVOORBEELD OOK LEUKE VERLOTINGEN OF
WIN-ACTIES. DAARBIJ IS HET FANTASTISCH ALS U MOOIE
ERVARINGEN EN FOTO'S VAN UW "COPAS PAASBRUNCH"
MET ONS EN ANDEREN DEELT!

Boers&Boers