



Baers & Baers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES



BEREIDINGSWIJZER

BEREIDING GEVULDE PAASKIP



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 JE 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!

STAP 1: VOORBEREIDING

- 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.

STAP 2: 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.

STAP 3: (30 MIN)

- Zet de kip in het midden van de voorverwarmde oven met de thermometer naar de achterkant. De thermometer kun je nu dus nog niet zien. Later in de bereiding draai je hem terug, zodat je de temperatuur kunt zien als deze kritischer wordt. Hierdoor verwarm je de kip ook gelijkmatiger.
- Verwarm de kip voor **30 minuten** op 180/190 °C.





STAP 4: (CA. 45 – 60 MIN)

- Draai de temperatuur naar 120 °C/130 °C en houd de deur 2-3 minuten open om de temperatuur te laten zakken.
- Draai de kip in deze tussentijd een slag terug, zodat u de thermometer kunt zien.
- Laat de kerntemperatuur oplopen tot **58 °C** en haal de kip dan uit de oven.

STAP: 5 RUSTEN EN NAGAREN (CA. 20 – 30 MIN)

- Pak de kip 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 **64 °C**, de kip is dan gereed om aangesneden te 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 6: SNIJDEN VAN DE KIP

- U moet de kip met een **heel scherp** (eventueel elektrisch) **mes** in het midden aansnijden, zodat u dan naar beide kanten mooie dunne plakken kunt 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 blijft mensenwerk, dus 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

Tijdens de rusttijd van de kip kunt u eventueel bijgerechten bereiden en/of warm maken, zodat u alles gelijktijdig kunt serveren.

COOKHAM ESTD 1957 BERKSHIRE
COPAS
VERY VERY SPECIAL TURKEYS

FACEBOOK

WE ZIJN NATUURLIJK BENIEUWD NAAR JE ERVARINGEN
EN HOREN GRAAG OF JE NOG OPMERKINGEN OF
SUGGESTIES HEBT, DAT KAN VIA [INFO@BOERSENBOERS.NL](mailto:info@boersenboers.nl).
JE KUNT ONS VANZELFSPREKEND OOK OP FACEBOOK
VOLGEN, ZO HOUDEN WE JE OP DE HOOGE EN ER
ZIJN BIJVOORBEELD OOK LEUKE VERLOTINGEN OF
WIN-ACTIES. DAARBIJ IS HET FANTASTISCH ALS JE MOOIE
ERVARINGEN EN FOTO'S VAN JE "COPAS KERSTDINER"
MET ONS EN ANDEREN DEELT!

BoersenBoers

DELICIOUS SEASONAL SPECIALTIES

BOERSENBOERS.NL