



CHINESE KIP UIT DE RÖMERTOPF (KLEI-POT)

Voor 4 personen :

- 1 Kip die in je römertopf past (én een goed leventje heeft gehad)

- 2 Eetlepels verse koriander
- Zout en peper
- 1 Uitgeperste citroen
- Rasp van 1 citroen
- 1 Klein potje crème fraîche
- 3 a 4 Eetlepels soja saus met 2 theelepels Chinese 5 Spice erdoor
- Paar klontjes boter
- 1 Deciliter water (er stond witte wijn in het oude originele recept, maar dat vind ik een beetje te zuur). Dus doe ik half-om-half. Dat vind ik prima.

Bereiden :

1. Leg je römertopf éérst een kwartier in een grote bak water. Deksel en bak
2. Was de kip éérst.
3. Doe daarna de verse gewassen en geknipte koriander in de buikholtte van de kip
4. wrijf deze in met zout en peper en leg deze in de römertopf.
5. Pers de citroen uit, giet het sap over de kip heen. De rest van het sap druipt dan onderin de römertopf.
6. Meng de crème fraîche met het water of de wijn, doe er ook de citroenrasp door. Over de kip smeren
7. Smeer, met een kwastje, de sojasaus en de Chinese 5 Spice poeder over de kip heen
8. Paar klontjes roomboter erover en,..
9. Doe het deksel erop.
10. En zet de klei-pot in een KOUDE oven. Anders barst deze binnen 5 minuten !! Nu zet je de oven áán, op 220 graden. En laat het ca 1uur in de oven staan, na 1 uur zet je de oven uit, doet de deur open en laat het 5 minuten geheel uit dampen.
11. Daarna zet je het op het aanrecht, op een paar onderzetters, haalt het deksel van de römertopf af, en laat het ca 10 minuutjes afkoelen

Lekker met rijst of bami

En een verse salade erbij

Eet smakelijk en een hartelijke groet van Tienieke