

GEBRADEN KIP MET KWEEPEER EN AMANDEL

Voor 4 tot 6 personen

Mijn opa had een pluimveehouderij. Mijn moeder moest vroeger de eieren stempelen met een soort vingerhoedje op iedere vinger. Ze heeft in haar jeugd zo veel eieren gezien, dat ze ze niet meer lust. Ik kan me ook niet herinneren dat we vaak kip op tafel hadden staan.

In mijn studententijd werd dat anders. Kip was goedkoop, veelzijdig en lekker. Ik hoorde dat kip moeilijk te bereiden was, maar had daar zelf geen enkel probleem mee. Kip werd mijn specialiteit.

Een hele kip bereiden ben ik van huis uit niet gewend. Toen ik al wat ouder was, aten we soms wel kalkoen met kerst, maar meer ook niet. Tegenwoordig maak ik regelmatig een hele kip klaar. Het is feestelijk, gezellig, maar ook praktisch, want je hebt met een beetje mazzel voor meerdere dagen eten.

Wrijf de kip bij voorkeur 24 uur van tevoren in met zout; dit maakt het vlees extra mals en sappig. Zet de kip tot gebruik afgedekt in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Braad de kip aan in de braadpan, zodat het vlees aan alle kanten wat kleur krijgt.

Snijd ondertussen de kweeperen in blokjes en de sjalotjes in tweeën. Bind de tijm en laurier eventueel samen, zodat je ze na afloop eenvoudig kunt verwijderen.

Giet het overvloedige vet af en haal de kip uit de braadpan. Doe de kweeperen, sjalotjes en knoflook (hele tenen) in de pan en fruit ze enkele minuten tot de geuren goed vrijkomen en de groenten wat kleur krijgen. Voeg de overige ingrediënten toe, breng het geheel op smaak met peper en leg de kip bovenop. Kreukel een stuk bakpapier en maak dit goed nat onder de kraan. Dek de kip hiermee af.

Zet de kip circa 60 minuten in de voorverwarmde oven.

Haal na 60 minuten de kip uit de oven en controleer de garing. Als het goed is, valt het vlees haast van de poten af. Verwijder de tijm en laurier voor je de kip serveert.

- 1 hele kip
- 2 tl zout
- 2 kweeperen, geschild en klokhuis verwijderd
- 4 sjalotjes, gepeld
- 4 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 6 tenen knoflook, gepeld
- fijn geraspte schil van 2 citroenen
- 50 g amandelen
- 200 ml amandelmelk
(of 4 el amandelmeel en 200 ml water)
- peper

VLEES OVER? Rol het de volgende dag in een stuk lefse (zie blz. 12) of socca (zie blz. 24) voor een lekkere lunch of snelle maaltijd.

VAN HET KIPPENKARKAS en de restjes kun je de volgende dag een heerlijke soep maken!

KWEEPEREN Kweeperen kun je in het najaar en de winter vinden bij de Marokkaanse winkel of de groenteboer. Vervang ze eventueel door (liefst) verse abrikozen.



LAVENDELKOEKJES

Voor circa 20 koekjes

Heel lang geleden, toen ik net brugklasser-af was, bracht mijn hartsvriendin lavendel-snoepjes mee van een vakantie in Frankrijk. Sindsdien ben ik gefascineerd door het gebruik van lavendel in eten. Onderstaande koekjes doen het prima bij een grote pot earl grey-thee.

- 1 el gedroogde lavendel
 - 60 g kokosolie
 - 25-60 g kokosbloesemsuiker
(25 g maakt licht zoete koekjes;
zoetkauwen gaan voor 60 g)
 - 1 eidooier
 - 125 g glutenvrij zelfrijzend bakmeel
-

Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Meng de lavendel met de kokosolie en suiker in een kom. Klop het geheel door elkaar tot een romig mengsel.

Voeg de eidooier toe en roer alles goed door elkaar. Voeg dan geleidelijk het bakmeel toe en kneed het geheel tot een soepel deeg; het deeg blijft vrij nat en kleverig.

Laat het deeg in een afgesloten bak of plasticfolie in de koelkast minstens 30 minuten afkoelen. Haal dan kleine bolletjes van het deeg af en druk ze plat op de bakplaat voor mooie robuuste koekjes.

Bak de koekjes 10-15 minuten, tot de randen van de koekjes goudbruin kleuren. Laat de koekjes volledig afkoelen op een rooster. Bewaar de koekjes maximaal een week in een afgesloten trommel of voorraaddoos. Ze blijven wel langer veilig om te eten, maar de smaak gaat achteruit.

