kip uit de oven met wortelgroenten en aardappelen

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair-Steam SE vanaf 2015

Bereiding

1 kip, ca. 1-1,3 kg

zout

peper

Kruid de kip en leg deze in de porseleinen schaal.

Ovenruimte tot 200 °C op Hete lucht & Stoom (voor)verwarmen

8 aardappelen, klein

4 wortels

1 knolselderij

2 uien

200 dl witte wijn

Schil de aardappels, wortels, selderij en uien. Snij de wortels en selderij in stukken van 2 cm en snij de ui in vieren. Verdeel de groente en de aardappelen om de kip en breng op smaak met zout en peper.

Giet de witte wijn over de groenten.

Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak.

Put the pastry in

Hete lucht & Stoom 200 °C gedurende 45 Mins

Als de kip zwaarder is dan 1,5 kg moet deze 15 minuten langer bakken.

Tips

Als het vel niet bruin genoeg is, kunt u de kip langer bakken of nabakken onder de grill.

Accessoires

Porseleinen vorm ⅔ GN, hoogte 65 mm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019