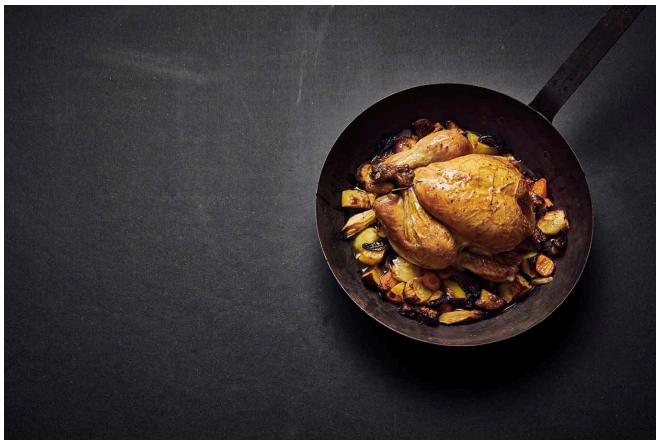
Ovenkip

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	45 Mins
Porties	4
Apparaat	CombairSteamer V2000 vanaf 2021

gebakken op een groentebedje

Kip

1 kip (ca. 1.3 kg)

kleine hoeveelheid zout

kleine hoeveelheid peper

Groenten

8 kleine vastkokende aardappelen

4 wortels

3 pastinaken

3 sjalotten

200 ml witte wijn

kleine hoeveelheid olijfolie

1 tl zout

Kip

De kip met zout en peper kruiden en in de porseleinen vorm leggen.

Groenten

De groenten schoonmaken en in ca. 3 cm grote stukken snijden. De groentestukjes en de overige ingrediënten om de kip verdelen.

Garen

De gaarruimte met Hete lucht & Stoom tot 200 °C voorverwarmen.

De kip in de porseleinen vorm op een rooster op het middelste niveau gedurende 45 minuten garen.

Opdienen

De kip samen met de groenten serveren.

Gaarstappen

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

Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.

Hete lucht & Stoom 200 °C gedurende 45 Mins

Tips

De kip is gaar als het uitredende sap licht en helder is.

Accessoires

Porseleinen vorm met een volume van ca. 3 l

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	26.01.2022