

Hele kip met balsamicoglazuur

Een heerlijk hoofdgerecht voor de feestdagen, met de Gran Moro balsamico uit de Foodeliciousbox van december 2015.

Dit recept komt oorspronkelijk uit het kerstmenu van 2015 van Francesca Kookt.

Menugang: Voorgerecht
Type gerecht: Vleesgerecht
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 110 minuten

Een heerlijk hoofdgerecht voor de feestdagen, met de Gran Moro balsamico uit de Foodeliciousbox van december 2015.

Dit recept komt oorspronkelijk uit het kerstmenu van 2015 van Francesca Kookt.

Bereidwijze

1. Verhit een hapjespan en schenk hier 2 eetlepels olijfolie in. Fruit de knoflook en sjalot met een snuf zout op medium vuur. Voeg de kastanjechampignons, cantharellen en tijm toe en bak 5 minuten. Schenk er 2 eetlepels Gran Moro Aceto Balsamico bij, laat nog 5 minuten pruttelen en zet daarna het vuur uit.
2. Maal de kastanjes fijn in de keukenmachine en schep over in een kom. Daarna maal je het lauwe paddenstoelenmengsel fijn. Meng dit goed door de gemalen kastanjes met nog een snufje zout en wat peper. Gewoon met je handen, totdat je een compact mengsel hebt.
3. Verwarm de oven voor op 225 graden en zet een bakblik klaar.
4. Vul de kip helemaal met het paddenstoelen-kastanjemengsel. Smeer daarna de buitenkant in met zout en peper. Leg de kip in het bakblik en bestrijk 'm, met een kwastje, volledig met de balsamico.
5. Zet de kip 10 minuten in de oven op 225 graden en draai daarna de temperatuur terug naar 180 graden. Op deze temperatuur bak je 'm nog 20 minuten. Haal halverwege het bakblik uit de oven en glaceer de hele kip nogmaals met balsamico. Na 20 minuten zet je de temperatuur terug naar 120 graden, laat het deurtje van de oven even openstaan om de warmte eruit te laten. Op dat moment dek je het bakblik af met aluminiumfolie. Zet de kip nog 60 minuten in de oven op deze temperatuur.
6. Laat de kip even rusten op het aanrecht en snijd 'm daarna in stukken. Leg de stukken op een serveerschaal en schenk het vocht uit het bakblik erover.
7. Serveer met cranberrycompote, truffel mac & cheese en een frisse, groene salade.

Ingrediënten

- olijfolie
- 3 teentjes knoflook, grof gehakt
- 2 sjalotjes, grof gehakt
- zeezout
- 250 gram kastanjechampignons, grof gehakt
- 150 gram cantharellen, grof gehakt
- 1 el verse tijm, grof gehakt
- 300 gram gekookte kastanjes
- gemalen zwarte peper
- Gran Moro Aceto Balsamico di Modena
- 1 hele kip, kamertemperatuur

accessoires