

BBQ kip met zwarte aalbessen en loogbrood



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

BEREIDING

KIP

Portioneer de kip naar eigen wens. Maak dan de marinade van aalbessen: was de aalbessen, voeg hieraan het azijn, de ahornsiroop, rookaroma en suiker toe en meng dit door elkaar. Hak de rozemarijn fijn en voeg ook deze toe.

Leg de kip in de marinade en bestrooi met zout. Laat de kip een nacht in de koeling staan. Verwarm de oven voor op 220 °C. Plaats de gemarineerde kip kort voor het serveren op een ovenrooster en laat deze 15 minuten in de oven garen. Terwijl de kip in de oven staat, af en toe insmeren met de overige marinade.

LOOGBROOD MET GEKONFIJTE AALBESSEN

Ontdooi de loogstengels. Was in de tussentijd de aalbessen en voeg de suiker hieraan toe, laat dit circa 30 minuten staan. Vervolgens de loogstengels in bakpapier uitrollen tot een halve centimeter dik. Naar smaak zout toevoegen.

Meng de kwark met de aalbessen en verdeel dit mengsel over de loogstengels. Snijd deze vervolgens in twee delen. Verwarm de oven voor op 200 °C en bak de stengels in circa 7 minuten goudbruin. Serveer de loogstengels direct uit de oven.

SERVEERTIP

Leg de warme kip op een plank of bord en serveer met het loogbrood. Garneer met zwarte aalbessen.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

KIP

- 5 kg kip
- 260 g zwarte aalbessen
- 250 ml aalbessenazijn
- 120 ml ahornsiroop
- 10 ml vloeibaar rookaroma (liquid smoke)
- 50 g bruine rietsuiker
- 15 g rozemarijn
- 20 g zeezoutvlokken

GEKONFIJT LOOGBROOD

- 850 g loogstengels (diepvries)
- 300 g zwarte aalbessen
- 30 g suiker
- 150 g kwark (24% vet)