



Daan Ruijter

bewust wat lekkerder, voor iedereen.

Slagerij Daan Ruijter

Dorpsstraat 117

1713 HD Obdam

0226453689

Uwslager.com

Bereidingswijze voor in de oven

Haal de kip 1 uur voordat het vlees de oven in gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te laten komen.

Verwarm de oven voor op 160 °C graden.

Zet de kip in het midden van de oven.

Bedruip iedere 20 minuten het vlees met het bakvet.

Reken 1 uur in de oven per 1 kilo kip.

Voor het gemak en nauwkeurigheid gebruik een

kerntemperatuurmeter. De kerntemperatuur van de kip moet 70 °C graden zijn.

Laat de gebraden kip de laatste 15 minuten rusten onder aluminiumfolie en snij dan het vlees.

Rauwe kip is 3 dagen te bewaren in de koelkast. Bereide kip is 3 tot 4 dagen te bewaren in de koelkast.

Rauwe kip is zo'n 8 maanden te bewaren in de vriezer bij een temperatuur van -18°C. Bereide kip is ingevroren circa 3 maanden houdbaar.

Bevroren kip afgedekt bewaren in de koelkast. Bacteriën krijgen zo geen kans en het vlees blijft sappig. Het vlees niet laten ontdooien op het aanrecht, op de verwarming of in warm water.

Kleine stukken kip kunnen ontdooit worden in de magnetron. Bij te grote stukken vlees zal de buitenkant gaar worden terwijl de binnenkant nog bevroren is.

kip wat reeds ontdooit is geen tweede keer invriezen.