



Kip (met frites) uit de houtgestookte pizzaoven

Het is weekend, vrienden komen eten. Wat zullen we eens maken, pizza? Nee zeggen de kinderen “We willen kip met patat !”

Okay.. dan maken we kip met patat maar

dan wel op mijn manier

Ingrediënten

- 2 mooie grote (biologische) scharrelkippen
- 1 bosje verse tijm (de helft plukken en gebruiken op de kippen, de rest van het bosje gaat in de kippen)
- 1 citroen
- 2 teentjes knoflook
- 1 bakje zoete kerstomaatjes (bijvoorbeeld de kleine San Marzano)
- 1 zoete puntpaprika
- 4 repen pancetta spek of eventueel bacon
- Paprikapoeder
- Boter
- Peper & Zout
- Olijfolie
- 1 fiets
- 1 kind (groot genoeg om eventjes een beetje patat te gaan halen)







Vorbereiding

Stook je Fornino pizzaoven goed op en laat hem op temperatuur komen. Stop na een uurtje met stoken en laat het vuur uitgaan. Verspreid de overgebleven kooltjes langs de wanden en zorg ervoor dat in het midden van de oven een plekje vrij komt voor de kip. Doe het deurtje ervoor en wacht een kwartiertje zodat de temperatuur stabiliseert.

In de tijd dat de oven brandt kun je lekker een wijntje drinken met je vrienden, zodra de oven klaar is en de temperatuur gestabiliseerd, maak je de kip klaar.

Bereiding

1. De kippen droog wrijven met een keukenrol en ietwat op temperatuur laten komen (niet te lang ivm bacteriën)
2. Kippen inwrijven met ruim olijfolie, tijm, peper, zout en wat milde

paprikapoeder.

3. Vul iedere kip met verse tijm, 1/2 citroen, twee knoflook teentjes en een klont boter. Leg daarna iedere kip afzonderlijk in een (aluminium) braadschaal.
4. In de braadschaal doe je wat tomaatjes, stukken paprika en een scheutje witte wijn.
5. Dek de kip af met twee pancetta-repen
6. De ovenschalen afdekken met aluminiumfolie
7. Kippen in het midden van de oven plaatsen. De eerste 30 minuten in de oven afgedekt laten met aluminiumfolie en het deurtje dicht.
8. Na een half uur aluminiumfolie verwijderen
9. Daarna om de 10 minuten de kip naar voren halen en met een lepel wat van het braadvocht onder uit de ovenschaal over de kip gieten. Draai de kip steeds met een andere richting naar het vuur weer terug in de oven. (De kip zelf niet draaien in het bakje)
10. Als de de kip mooi goudbruin en gaar is kan hij uit de oven. (wil je weten of de kip gaar is, steek dan een satéprikker in het dikste deel van de kip (bij dijbeen). Als er roze vocht vrijkomt, kip terugzetten in oven. Na 10 min. opnieuw testen: pas bij helder sap is de kip geheel gaar.
11. Klaar? Dan de kip de oven uit: De kip weer in aluminiumfolie verpakken en 10 min. laten rusten in de ingang van de Fornino pizzaoven zodat sappen zich weer goed in vlees verspreiden.
12. Stuur ondertussen een van de kids naar de cafetaria om wat lekkere vlaamse frieten te gaan halen. Een paar heerlijke aardappelen in een andere bakblik vermengd met olijfolie en rosemaryn en wat zout uit de houtoven mag natuurlijk ook altijd ☐



