

Hele kip uit de Multicooker

FUNCTIONALITEIT: SAUTÉ/BROWN, POULTRY
4 PERSONEN | 30 MIN. VOORBEREIDEN +
20 MIN. SNELKOKEN

Ingrediënten

2 hele kippetjes, à ongeveer 200 g
blaadjes van 3 takjes salie
6 takjes dille, grof gesneden
50 g roomboter, in kleine blokjes
15 ml olijfolie
1 ui, gesnipperd
2 tenen knoflook, fijngesneden
2 wortels, in plakjes
2 stengels bleekselderij, in plakjes
1 prei, in ringen
1 laurierblad
5 takjes tijm
1 el gedroogde dille
250 ml kippenbouillon

zeezout en zwarte peper



Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 190 °C. Wrijf de kip aan de binnen- en buitenkant in met zout en peper. Trek voorzichtig met je vingers het vel los van het vlees, bij de borst. Vul met de saliebaadjes, de dille en de boter. Verhit de helft van de olijfolie in de multicooker op de sauté/brown-stand. Leg de kip in de hete olie en bak rondom goudbruin. Haal de kip uit de snelkookpan en leg apart.

Voeg de overige olijfolie toe en bak de ui, knoflook, wortel, bleekselderij en prei al omscheppend 5 minuten. Leg de kip (met de borst naar boven), het laurierblad, de tijm en de gedroogde dille op de groenten en schenk de kippenbouillon erbij.

Sluit het deksel van de snelkookpan en gaar de kip 20 minuten op de poultry-stand. Laat de druk natuurlijk vrijkomen en open het deksel. Leg de kip op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster nog 5 minuten in de oven. Serveer de kip met de groenten.


Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl

(Recept uit het Smart Pressure kookboek)

