Hoofdgerechten / Verenigde Staten

# Citroenkruid Geroosterde Kippendijen

Kippendijen met bot en vel, geroosterd op hoog vuur tot het vel uiteenvalt als gelakt glas en het vet eronder volledig in het vlees is opgenomen. De citroenschil en kruidenpasta die onder de huid worden ingewreven, komen tot bloei en parfumeren het vet terwijl het vrijkomt, zodat elke hap van binnenuit naar tijm en citrus smaakt.

**Tijd** 50 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 4 stuks Kippendijen met bot en vel
- ☐ 2 eetlepels extra vergine olijfolie
- ☐ 1 citroen Citroenschil (van 1 citroen) + sap (halve citroen)
- ☐ 1 el verse tijmblaadjes
- ☐ 1 theelepel verse rozemarijn, fijngehakt
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes, fijngehakt tot een pasta
- ☐ 1,5 theelepel koosjer zout
- ☐ 0,5 theelepel versgemalen zwarte peper
- ☐ 2 partjes Citroenpartjes (voor serveren)

## Zo maak je het.

**01** Meng olijfolie, citroenschil, tijm, rozemarijn, knoflookpasta, zout en peper tot een pasta. Dep de kippendijen volledig droog met keukenpapier – dit is de belangrijkste stap voor een knapperig vel. Maak voorzichtig het vel van elke dij los en druk een deel van de kruidenpasta direct onder het vel en verdeel dit over het vlees. Wrijf de resterende pasta over de boven- en onderkant van elke dij. Plaats het op een rooster op een omrande bakplaat. Laat het 30 minuten op kamertemperatuur staan (of zet het een nacht onafgedekt in de koelkast voor een nog knapperiger vel).

**02** Verwarm de oven voor op 425 F (220 C). Plaats het rooster met de dijen op het middelste rooster (niet te veel op elkaar staan). Rooster 35-40 minuten zonder de oven te openen of om te draaien. De huid zal langzaam gaar worden en knapperig worden terwijl de dijen doorkoken. Knijp de laatste 5 minuten het citroensap direct over de dijen en laat het 2-3 minuten roosteren om het vel af te maken. Gewenste interne temperatuur: 165 F op het dikste deel, weg van het bot.

**03** Breng de dijen rechtstreeks van het rek over naar een serveerschaal – nooit terug in een pan waar stoom de huid weer zacht zou kunnen maken. Rust 5 minuten onbedekt. Door deze korte rustperiode kunnen de sappen zich vanuit het bot naar buiten herverdelen en wordt de huid steviger door de restwarmte. Serveer met partjes citroen ernaast.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / lemon-herb-chicken-thighs