Hoofdgerechten / Nieuw-Zeeland

Kip in Hāngī-stijl



Kip en wortelgroenten verpakt en gebakken met gerookt zout – een thuisversie van de Māori-aardeoven.

Tijd 180 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,8 kg Kip — in stukjes
- ☐ 800 g Zoete aardappel
- ☐ 700 g Aardappelen
- ☐ 600 g Pompoen
- ☐ 400 g Kool
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 2 eetlepels gerookt zout
- ☐ 80 g Boter
- ☐ 2 eetlepels rookhoutsnippers
- ☐ 1 theelepel Zwarte peper

Zo maak je het.

01 Wrijf de kip in met gerookt zout en peper en laat een half uur staan.

02 Snij de zoete aardappel, aardappel en pompoen in grote stukken en de kool in vieren.

03 Wikkel de houtsnippers in folie, prik er enkele gaatjes in en leg het pakje onderin een diepe bak.

04 Leg de groenten op een rooster boven de frites, de kip erover, breng op smaak en besprenkel met boter.

05 Sluit de lade goed af met twee lagen folie; er mag geen stoom ontsnappen.

06 Bak gedurende twee uur op 160 °C zonder hem te openen.

07 Haal de folie eraf en laat de kip tien minuten kleuren bij 200 °C.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Einalem / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / hangi-style-chicken