

Ingrediënten voor 8 personen

Kip: 8 1/2 kippeborsten, 8 kipfileetjes, 8 drumsticks. Honing: ongeveer 10 eetlepels Mosterd: 3 eetlepels 75 g boter kerriepoeder zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zuid afrikaanse kip met honing en mosterd

Een krokant korstje om je kip, die lekker mals blijft.

Hulpmiddelen

Ovenschaal oven

Bereidingswijze

Wrijf kip in met zout. Haal kip even door saus. Leg kip (rauw) in beboterde Ovenschaal. Giet saus erover heen. Zet in oven, 60 minuten voor drumstick en kippenborst, kipfilet kan korter.

Serveertips

Rijst. Sperziebonen met rauwe of gefruite knoflook en blokjes feta. Smakelijk eten! Als je geen tijd hebt de schaal in de oven te zetten, kun je kip ook gewoon bakken en laten stoven in saus. Je krijgt dan niet zo'n krokant korstje maar de smaak is enigszins hetzelfde.

