

Ingrediënten voor 4 personen

1 grote kip in stukken 2
theelepels kaneel 2 theelepels
venkelzaad 1 theelepel
komijnzaad 1 theelepel
chilipoeder 2 theelepels zwarte
peperkorrels 2 theelepels
zeezout 3 volle eetlepels bloem
olijfolie 1 grote venkelknol grof
gesneden het groen gehakt en
achtergehouden. 1 rode ui gepeld
en grof gesnipperd. 2 of 3 kleine
citroenen (ingelegd) in stukjes
klein bosje verse rozemarijn grof
gehakt. 150 gram farika of bulgur
1 wijnglas tequilla, wodka of witte
wijn. 600 ml kippenbouillon of
water klein kuipje creme fraiche
of zure room

Tijd: > 1 uur
Keuken: Arabisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Libanese Citroenkip

Hulpmiddelen

Vijzel

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 180 graden.. Verdeel de kip in stukken en wrijf dan in een vijzel met stamper alle specerijen met het zout tot poeder. Meng dat door de bloem en wrijf met deze geurige bloem alle kiplen in ook alle hoekjes en gaatjes. Als je bloem over hebt, bewaar je die voor later.

Bereidingswijze

Verhit een passende braadpan of braadslee op het fornuis met 5 eetlepels olie. Bak eerste alle kiplen aan een kant bruin, je moet ze in een enkele laag bakken. Zodra ze mooi van kleur zijn haal je ze uit de pan en leg ze op een schaal. Zet het vuur hoger en doe de venkel, de ui, de ingelegde citroenen en de rozemarijn in de pan of braadslee. Fruit alles 5 minuten tot het mooi zacht is. Voeg de overgebleven bloem toe met de farika of bulghur en roer alles goed door. Voeg de tequilla, wodka of wijn toe en laat deze verdampen waardoor alleen een heerlijk frisse geur en smaak achterblijft. Schenk er zoveel kippenbouillon of water op dat dit gelijk staat met het graan en de groenten. Nu moet je een cartouche maken. Maken hem eerst onder de kraan nat en bestrijk hem dan met olijfolie, zodat hij niet blijft plakken. Leg de cartouche op het graan en de groenten en leg de kip erop. Zet alles 45 minuten in de voorverwarmde oven tot het vel van de kip lekker knapperig is. Soms blijven er wat graankorrels aan plakken en die verkleuren dan. Dat is lekker, maar als je dat niet wilt, zorg dan dat de pan hoog in de oven staat, zodat er weinig onderarmte is. Direct opdienen met een flinke klodder creme fraiche of zure room bestrooid met het venkelgroen.

Serveertips

Ik weet niet precies wat die cartouche inhoudt. Dat ga ik nog vragen.....