



KIP MARBELLA VAN OTTOLENGHI

NODIG

- 8 kippenbouten
- tenen knoflook, fijngehakt
- 15 gram oregano
- 3 el rode wijn azijn
- 3 el olijfolie
- 100 gram ontpitte groene olijven (ik heb zwarte gebruikt, had geen groene)
- 60 gram kappertjes en 2 tl vocht
- 120 gram medjoul-dadels
- 2 laurierbladeren
- 120 ml droge witte wijn
- 1 el dadelmelasse (of dadelsiroop)
- peper en zout naar smaak

DOEN

1. Leg de kip in een kom en voeg alle ingrediënten toe, behalve de wijn en dadelmelasse (stroop). Meng alles door elkaar en 1 – 2 dagen marinieren. Af en toe de kip omdraaien.
2. Verhit de oven op 180 °C. Verdeel kippenbouten in een braadslede met de marinade. Roer de wijn en melasse door elkaar en giet over de kip. Zet de kip 50 minuten in de oven. Bedruip ze in die tijd twee tot drie keer tot het vlees goudbruin en gaar is.
3. Haal de braadslee uit de oven, schik alle kippenbouten op een schaal en garneer met verse oregano.

Ik heb de kip geserveerd met couscous en gevulde courgette. Echt een top combinatie!



TOP
RECEPT!

WWW.BONAPETIT.NU