

Gouden kip

Hoofgerecht



Ingrediënten:

- 4 borststukken kip.
- 1/2 pot **honing van onze Riemstse imkers**
- 2 eetlepels kerrie
- 2 eetlepels ketjap manis
- 2 eetlepels grove mosterd
- 4 ananas schijven
- maïzena, peper, zout, handje rozijnen, water en verse peterselie

Honing van:

- De Klimaattuin
- Luc Loyens

Recept:

- **Wrijf** alle stukken kip in met peper en zout, **laat** dit **intrekken**. **Maak** van de honing, kerrie, ketjap en mosterd **een papje** en **doe** daar het handje rozijnen **door**.
- **Do**e in een ovenvaste schaal of braadslede(bij grote hoeveelheden) een laagje water van ± 1cm **en leg** de stukken kip hierin, **verdeel** het honingpapje er over, totdat alle kip bedekt is.
- **Do**e aluminiumfolie over het geheel en **zet** de schaal 1 uur in een oven van 250°C. Af en toe **bedruipen**.
- Na ± 3 kwartier het folie er **afhalen** voor het bruine korstje. Als de kip gaar is, wat ananassap **binden** met maïzena en het sap bij de honingmassa **toevoegen en roeren** totdat de saus een beetje lobbijg is geworden.
- De saus over de kip **scheppen**, de stukken kip op een schaal **rangschikken** en met ananas **versieren**, wat peterselie erover **strooien** voor de kleur. Lekker met rijst en salade.

