Hoofdgerecht -Kip

# Braadkip Archiduc



# Braadkip Archiduc

## Ingrediënten

| | | |
|---|---|---|
| Braadkip | zout, peper, paprikapoeder | olijfolie |
| ui, wortel, bleekselderij | champignons | witte wijn |
| room | peterselie | eventueel een scheutje cognac |





# Braadkip Archiduc

## **Bereiding** (in het kort)

Kip braden in de oven op 180°C

Ui, wortel en bleekselderij in kleine blokjes snijden, champignons in vier.

Groenten in het braadvet aanfruiten/ smoren

Witte wijn en room toevoegen

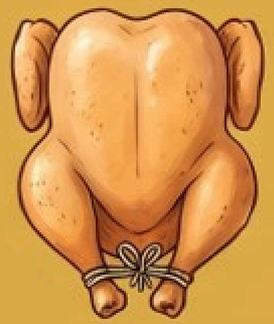
Sudderen, binden, op smaak brengen en afwerken met cognac

Appetijt - LvdB

# Recept: Braadkip Archiduc

## Ingrediënten & Basis

### Hoofdingrediënten


braadkip


ui


wortel


bleekselderij


champignons



room


witte wijn

### Smaakmakers


zout


peper


paprikapoeder


olijfolie

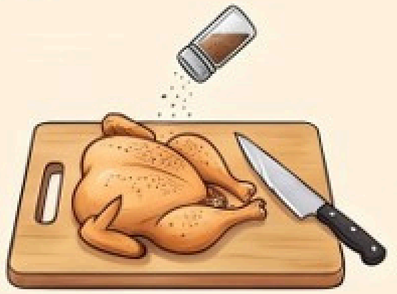

peterselie


cognac (optioneel)

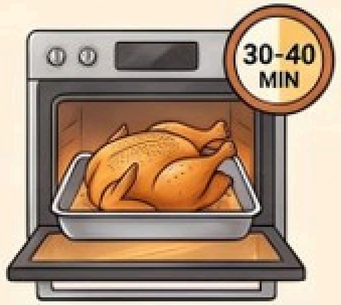
## Bereidingsproces




**Oven voorverwarmen**
Verwarm de oven voor op 180 °C.



**Kip voorbereiden**
Snijd buikzijde open (en crapoudine) en kruid.




**Eerste garing kip**
Bak kip 30-40 minuten in de ovenschaal.



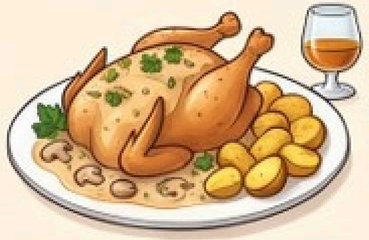
**Groenten snijden**
Snijd groenten in brunoise en champignons in plakjes.




**Groenten roosteren**
Bak groenten 10 minuten op 200 °C.



**Saus toevoegen**
Voeg wijn en room toe, gaar kip volledig.



**Saus afwerken en serveren**
Werk af met peterselie/cognac en serveer met aardappelen.

AI gemaakte infographic door Gemini Notebook van eigen recept

Gemini Notebook

# Braadkip Archiduc microrecept

## Ingrediënten

- Braadkip, zout, peper, paprikapoeder, olijfolie, ui, wortel, bleekselderij, champignons, witte wijn, room, peterselie, eventueel een scheutje cognac

## Bereiding

- Kip in de oven braden 180$^{o}$C, 45 minuten
- Groenten snijden smoren in braadvet
- Inkoken met witte wijn en room
- Op smaak brengen afwerken met cognac en peterselie