

Hartige kipkarbonades met sesamzaad, peultjes en gebakken krielaardappeltjes

Datum: 26-11-2001
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 3 teentjes knoflook
- 3 dl sinaasappelsap
- 8 eetl. honing
- 5 eetl. ketjap manis
- 1,5 theel. gemberpoeder
- 3 theel. sesamolie
- 12 kip karbonades
- 1,5 eetl. sesamzaad
- 600 g peultjes
- 1350 g krielaardappeltjes

Bereidingswijze:

Maak de knoflook schoon en snijd deze in zeer fijne blokjes. Roer een marinade aan van sinaasappelsap, knoflook, honing, ketjap, gemberpoeder en de sesamolie. Smeer de karbonades goed in met het mengsel en laat deze gedurende 30 minuten staan. Haal ze dan uit de marinade en kook de marinade tot de helft in. Smeer dan de marinade over de karbonades. Houd een klein gedeelte van de marinade apart. Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de kip met de huid kant naar boven en bak ze vervolgens 25 minuten in de oven. Bestrijk het vlees enkele malen met de rest van de marinade. Strooi 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd het sesamzaad over de kip karbonades. Kook de peultjes en bak de krielaardappeltjes.