


Emile Henry
FRANCE



-  Het HR® keramiek en de vorm van onze braadpan zorgen voor perfect bereid vlees in de oven (kip, braadstukken enz.).
-  U hoeft het vlees niet te bedruipen: dankzij het deksel circuleert de stoom rond alle ingrediënten en wordt het vlees mals. Voeg groenten in de pan toe: ook zij zijn perfect gaar en geglaceerd.
-  Dankzij de speciale vorm van de braadpan is hij perfect voor kip of braadstukken, omdat de warmte dicht bij en rond het vlees wordt verdeeld.



MADE IN
FRANCE
SINCE 1850

LIMCHINL

Kippenbraadpan

Mals vlees met een knapperige korst,
terwijl de oven schoon blijft.




Emile Henry
FRANCE

Gebraden kip met rozemarijn en geglaceerde lentegroenten

Vorbereiding: 10 min

Bereiding: 1 uur en 40 minuten

Ingrediënten:

- 1 scharrelkip van ca. 1,8 kg
- 1 takje verse rozemarijn
- 1 takje verse tijm
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 vleestomaat

- 6 stevige aardappelen, gemiddelde grootte
- 3 wortelen
- 1 ui
- 1 selderijstengel
- fijn zout en gemalen peper
- 1 theelepel fleur de sel (onbewerkt zout)



- 1 Verwarm de oven voor op 220°C /gas stand 7.
- 2 Kruid de binnenkant van de kip en plaats de takjes rozemarijn en tijm in de kip.
- 3 Schil de groenten. Snijd de aardappelen in kwarten, de wortelen in schijven en de selderij in kleine reepjes. Verwijder het zaad uit de tomaat en snij in royale blokjes. Snijd de ui.
- 4 Plaats de kip in de onderschaal van de kippenbraadpan en verdeel de groenten mooi eromheen. Verdeel de tomatenblokjes en gesneden ui over de kip en groenten. Schenk de olijfolie erover en bestrooi met fleur de sel.
- 5 Plaats het deksel en bak het geheel ongeveer 1 uur en 30 minuten.
- 6 Snijd de kip als deze gaar is in plakken leg deze in de schaal op de groenten en serveer direct.