

Kip met stuffing

Betreft:	Kipgerecht voor 4 personen
Bron:	Familierecept (uit Wales)
Tijd:	Ongeveer 1,5 uur
Nodig:	Oven, ovenschaal zonder deksel

Ingrediënten

4 personen	Ingrediënten
15 plakjes	wit (casino)brood, ontkorst - totaal geeft dit ongeveer 350 gr brood
50 - 70 gr	margarine
10 blaadjes	verse salie (+ evt. extra voor over de kip)
10 takjes	verse tijm (+ evt. extra voor over de kip)
	peper
	zout (ivm het spek laten wij dit meestal weg)
1	kip (voor ons meestal ongeveer 1100 gram)
80 gr	ontbijtspek in dunne plakjes



Vorbereiden

1. Haal de margarine uit de koelkast en laat het op temperatuur komen en zachter worden. Gebruik eventueel de magnetron (30 sec op 360 watt) om het sneller zacht te krijgen.
2. Snijd de korstjes van het casinobrood. Heel zachte korstje kunnen wel meegenomen worden. Snijd de broodplakjes in blokjes van 1 a 1,5 cm en doe ze in een grote schaal.
3. Snijd de salie fijn. Als de tijmtakjes verhout zijn, gebruik je alleen de blaadjes. Haal deze van de takjes. Als de tijmtakjes niet verhout zijn, gebruik je de takjes en de blaadjes: snijd deze fijn.
4. Meng het brood, de boter en de kruiden met wat peper en (als je wilt ook wat) zout tot zich een samenhangende bal vormt die niet te vet aanvoelt.

Bereiden

1. Maak de kip schoon en controleer vooral ook de buikholtte. Leg de kip in een ovenschaal.
2. Vul de kip voor zover mogelijk met de broodvulling. Zeer waarschijnlijk is dan nog broodvulling over. Maak hier balletjes van een centimeter of 5 a 6 van die je naast de kip in de ovenschaal legt.
3. Smeer de kip dun in met een beetje margarine. Strooi hier eventueel extra fijngesneden salie en tijm over heen. Leg een deel van de plakjes ontbijtspek over de kip en de balletjes broodvulling heen.
4. Zet de ovenschaal met kip in een koude oven. Doe de oven aan op 220°C voor een conventionele oven, 200°C voor een heteluchtoven. Laat de kip in 70 minuten gaar worden. Let daarbij natuurlijk wel op de grootte van de kip die je gebruikt, pas desgewenst de oventijd aan. Draai de kip 2 keer en verwissel de spekplakjes één keer. Snoep deze niet direct op, ze zijn lekker bij de kip en de broodvulling. Laat de kip zonder de plakjes spek en de broodballetjes eventueel nog bruin worden onder de grill.

Serveren

- De kip met broodvulling, broodballetjes en uitgebakken spekjes is lekker met een verse salade.
- Je kunt de kip ook in een van het traditionele kerstmenu afgeleide maaltijd serveren. Dat was bij ons thuis meestal met aardappelkroketjes, spruitjes en cranberrycompote.

Tips van de kok

- Als je geen verse salie en tijm hebt kun je ook gedroogde kruiden gebruiken.
- Het is lastig exacte hoeveelheden te geven voor de kruiden: gewoon uitproberen is het devies.
- Deze broodvulling werd al door mijn oma uit Wales gebruikt om de kerstkalkoen te vullen. Wij gebruiken de broodvulling voor een kip en eten er met z'n 2-en 2 dagen van; op de 2^e dag eten we dan vaak het witvlees, de kipfilet, dat we in een ander gerecht verwerken.
- In plaats van cranberrycompote is Sylt Lingon, de vossenbessenjam van IKEA ook lekker.
- De broodvulling zoals hier beschreven wordt ook wel "poor man's stuffing" genoemd. Er zijn veel variaties op: met bouillon, ui, spekjes, bleekselderij, ei, maisbrood in plaats van wit casinobrood etc.