

Fried Chicken



Hoofdgerecht

Gevogelte

4 personen

Land: Amerika

Bereidingstijd: Voorbereiding: 2 dagen Bereiding: 30 min.

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 braadkip van ongeveer anderhalve kilo
- 200 gram zeezout, versgemalen peper, eventueel 2 tl oregano en 2 tl paprikapoeder
- 1 liter karnemelk
- 100 gram bloem
- twee eetlepels maizena
- 1 liter schoon frituurvet (liefst reuzel, maar olie mag ook)

Bereidingswijze

1. Snijd de kip in 10 stukken: twee vleugels, twee drumsticks, twee dijen, en de borsthelften ieder in tweeën. Los het zout op in twee liter water, en laat de kipdelen daar 8 tot 12 uur in staan, in de ijskast.

2. Gooi het zoutmengsel weg, spoel de kom om, doe de karnemelk er in en laat de kip daar nog eens een nachtje in staan (in de ijskast). Meng de bloem met maïzena , een koffielepel zout en flink versgemalen peper (voeg eventueel wat gedroogde oregano en/of paprikapoeder toe) in een ruime plastic zak. Laat de kipdelen uitlekken in een vergiet, en wentel ze vervolgens in de plastic zak stuk voor stuk door het bloemmengsel.
3. Verhit intussen het vet in een hapjespan tot 180 graden. Leg wat oude kranten voor het fornuis want het gaat nogal spetteren! Leg de kipdelen er in met de velkant naar beneden, dek de pan af en laat ze vijf minuten bakken. Doe het deksel eraf, en laat nog vijf minuten bakken. Controleer tussendoor of het vet niet te heet wordt. Keer nu de stukken kip om, en herhaal de procedure (vijf minuten mét en vijf minuten zonder deksel). Laat uitlekken op keukenpapier en eet heet, warm, lauw of koud.

Tenslotte

Deze kip uit New Orleans gaat eerst in de pekel en dan in de karnemelk, daardoor wordt hij mals, hartig en heerlijk. Het vet of de olie kan na het frituren weg. Frituren van kip bestaat in Europa al sinds de middeleeuwen. De Schotten , en later Schotse immigranten in het zuiden van de Verenigde Staten, hadden een traditie om kip te frituren in tegenstelling tot hun Engels collega's, die gebakken of gekookte kip lekkerder vonden. Onafhankelijk hiervan werden in een aantal West-Afrikaanse landen kip in palmolie gefrituurd. Toen de slavenhandel op gang kwam in het Zuiden van de VS, werden de Schotse en Afrikaanse manier van het frituren van kip gemengd. Bovendien was kip goedkoop en dus (net) te betalen door de slaven. Bovendien werd er voor het frituren reuzel gebruikt, die de slaven veel calorieën gaven, waardoor ze harder en langer op de plantages konden werken. In de 19e eeuw kwam gietijzer op grote schaal beschikbaar voor gebruik in de keuken. De combinatie van meel, reuzel, een kip en een zware pan boven een relatief beheersbaar vlam werd het begin van de huidige gebakken kip. Het had nog een voordeel gefrituurde kip was langer houdbaar. Zo langzamerhand gingen ook de blanken steeds meer gefrituurde kip eten. Na het afschaffen van de slavernij werd het een specifiek regionaal gerecht van het zuiden. Zo werd bij zowel zwart als wit gefrituurde kip als "Sunday dinner" en ook op feestdagen, zoals Independence Day gegeten. In de eerste helft van de 20e eeuw gingen de zakenmensen zich ermee bemoeien. Restaurantketens als Sambo's en Coon Chicken Inn , die in hun logo's vaak een zwarte mens afbeelden om zich maar te vereenzelvigen met het begrip "Soul Food ". Tot benzinepompouder Harland Sanders uit Henryville, Indiana zich er mee ging bemoeien. Sanders begint in 1930 voor mensen te koken in een tankstation en speelt gastheer. Het succes leidt ertoe dat hij zijn eigen motel met restaurant opent. Sanders verfijnt zijn kookkunsten en ontwikkelt zijn al even beroemde als geheime mix van 11 kruiden en specerijen voor de Kentucky Fried Chicken (KFC). Vanaf 1952 begint hij zijn recept- en bereidingswijze te verhuren. Na 12 jaar werken al 600 restaurants in de US en Canada volgens zijn zakelijke formule. In 1964 verkoop hij zijn aandelen voor 2 miljoen dollar. Tot aan het einde van zijn leven op 90 jarige leeftijd, reisde hij 250.000 mijl per jaar om de vestigingen te bezoeken van het KFC-imperium.