

Piepkuiken



Hoofdgerecht

gevogelte

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: Bereiding: 20 min

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 50 gr roomboter
- 1 grote teen knoflook of twee kleintjes
- 1 el fijngesneden rozemarijn naaldjes
- 1 citroen, eerst geraspt en daarna uitgeperst
- zeezout en versgemalen peper
- 2 piepkuikens
- olijfolie

Bereidingswijze

1. Meng de boter, knoflook, rozemarijn, geraspte citroen, zout, peper en citroensap. Maak met je vinger het vel los op de kippenborsten. Vul de ruimte met het botermengsel.

2. Wrijf de piepkuikens in met olijfolie en bestrooi met wat zout. Bak ze in een voorverwarnde oven op 200 graden in ongeveer 35 minuten. Serveer met in de oven geroosterde aardappelen.

Tenslotte

Een piepkuiken is een jonge kip of haan van 4 tot 6 weken oud. De diertjes worden speciaal gekweekt voor het vlees; piepkuiken wordt beschouwd als een delicatessen. Een braadkip is een hen of haan in de leeftijd van 6 tot 10 weken. Daarmee is de braadkip net iets ouder dan het piepkuiken. Braadkip is echter wel de meest verkochte consument kip. Dus piepkuiken worden dus alleen gefokt voor hun vlees. De vleeskuikens groeien in een tijd van ongeveer zes weken naar een gewicht van ca. 2,5 kilogram. Dan worden ze geslacht en als kuikendelen (drumsticks, kipfilet, vleugeltjes) verkocht. Er zijn ook bedrijven die lichtere kuikens afleveren, die als hele kip worden verkocht. Deze worden meestal onder de naam 'haantje' verkocht. Ten onrechte, want de haantjes en de hennetjes worden meestal niet uit elkaar gehouden. Voor **Piepkuiken met amandelsaus** rasp je één citroen heel dun, zodat je alleen geel hebt. Pers hem daarna uit. Trek van een andere andere citroen met de dunschiller stukken schil, zo dun dat je ook hier zo min mogelijk wit meekrijgt. Snijd deze schil aan ragfijne reepjes. Breng een pannetje water aan de kook en blancheer de reepjes er 5 minuten in. Laat uitlekken en bewaar. Het sap van deze citroen kan gebruikt worden voor bijvoorbeeld een dressing. Zout de 2 piepkuikens van binnen en van buiten gul met zout en 1 tl komijn - wrijf het goed in - en daarna met de citroenrasp. Laat ze buiten de koelkast staan terwijl je de oven voorverwarmt op 180 °C. Verhit wat olie in een braadpan. Droog de kuikens af en braad ze op het fornuis aan alle kanten aan in olijfolie. Leg ze dan in een vuurbestendige ovenschaal en zet 25 minuten in de oven. Rooster 50 gr geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudbruin. Blijf erbij, want ze verbranden nogal plotseling als je niet uitkijkt. Giet na het braden het sap uit de buikholttes van de kuikens in een kommetje. Pak ze daarna in aluminiumfolie om ze warme te houden. Verhit de ovenschaal op het fornuis en giet er het citroensap en het vocht uit het kommetje in. Laat bruisen en roer. Draai het vuur laag en meng er 1 el honing door en de reepjes citroenschil. Roer er 75 gr boter door en giet de saus in een kom voordat die helemaal is gesmolten, anders schift hij. Snijd de kuikens in de lengte in tweeën, giet er wat saus over en bekroon met de amandelen. Serveer de rest van de saus apart. Tot slot **Piepkuiken van de grill** voor 2 personen. Nu is het probleem bij piepkuiken en nog meer voor oudere kippen altijd dat het al snel te snel gaat. Dan is de buitenkant van de kip klaar en het binnenste nog rauw. Zaak is dus om het allemaal heel langzaam te doen. Gebruik bij voorkeur een vleesthermometer, zodat je kunt controleren of de kip gaar is. Allereerst moet 1 piepkuiken plat gemaakt worden. Knip of snijd hem aan weerszijden van de ruggengraat, die daarna weg gegooid kan worden. Vouw de kippetjes open, bestrooi ze grondig met zout en voorzichtig met chilipoeder en laat hem tien minuten staan. Wrijf hem daarna in met olijfolie en ½ el gehakte rozemarijn. Leg ze op de grillplaat of eventueel op een grillpan of in de oven en zet het vuur of de oven aan. Laat zachtjes grillen en draai de beesten af en toe om. Een half uurtje is wel genoeg voor piepkuikens.