

# Chinese Kip

## Ingrediënten;

1300 gr kip of kippenpoten  
5 bolletjes gember  
200 gr lente-ui of jonge prei  
1 dl sojasaus  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
2 el olijfolie  
Peper, zout  
1 el maïzena  
1 glas sherry  
1 el citroensap  
1 tl suiker  
Stokbrood



## Bereiding;

1. Snijd de kip in 12 delen en wrijf ze in met peper en weinig zout. Laat de kip stukken even bruinen in de boter en 2 el olijfolie. Voeg bij het keren van het vlees de knoflook toe.
2. Voeg anderhalve dl water, de sojasaus, fijngehakte gember bolletjes en de suiker toe.
3. Laat het geheel weer aan de kook komen en voeg de fijngesneden lente-ui/prei en citroensap toe. Op een laag vuur en met het deksel op de pan laten we de kip in circa 30 minuten garen. Halverwege de stukken kip even keren.
4. Check of de kip gaar is (even met een vork prikken) en bindt de saus met 1 el maïzena met de sherry aangelengd.
5. In de (hapjes)pan opdienen met een schaal knapperig stokbrood ernaast.



# Italiaanse Kip

## Ingrediënten;

1300 gr kip of kippenpoten  
2 uien gesnipperd  
1 rode en 1 groene paprika, zaadlijsten verwijderd, in 2cm stukken  
4 tomaten  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
30 gr boter  
2 el olijfolie  
Peper/zout, tijm, selderie zout, paprika poeder  
1 el maïzena  
1/2 glas rode wijn  
Stokbrood



## Bereiding;

1. Snijd de kip in 12 delen en wrijf ze in met peper, selderie zout, paprikapoeder en weinig zout. Laat de kipstukken even bruinen in de boter en 2 el olijfolie. Voeg bij het keren van het vlees de knoflook toe.
2. Haal de kip uit de pan en laat de ui, paprika en gehalveerde tomaten even fruiten. Schenk de rode wijn erbij, leg de kip met wat tijm terug in de pan.
3. Laat het geheel weer aan de kook komen. Op een laag vuur met het deksel op de pan laten we de kip in circa 30 minuten garen. Halverwege de stukken kip even keren.
4. Check of de kip gaar is (even met een vork prikken) en bind de saus met 1 el aangelengde maïzena.
5. In de (hapjes)pan opdienen met een schaal knapperig stokbroodernaast



# Kerrie Kip

## Ingrediënten;

1300 gr kip of kippenpoten  
100 gr boter  
1 ui gesnipperd  
1 teentje knoflook fijngehakt  
1 el kerriepoeder  
1 mespunt kummel  
3 el Bulgaarse yoghurt  
1 tl maïzena  
2 el kookroom  
Halve citroen  
Peper, zout  
Stokbrood



## Bereiding;

1. Snijd de kip in 12 delen en wrijf ze in met peper en weinig zout. Maak in een braadpan een mengsel van de zeer fijn gesneden ui, knoflook, kummel, kerrie en boter. Laat dit mengsel al roerend goudbruin worden. Laat de kip stukken ook bruinen in dit kerrie mengsel.
2. Voeg de Bulgaarse yoghurt toe.
3. Laat het geheel weer aan de kook komen. Op een laag vuur met het deksel op de pan laten we de kip in circa 30 minuten garen. Halverwege de stukken kip even keren.
4. Check of de kip gaar is (even met een vork prikken) en bind de saus met 1 tl aangelengde maïzena. Maak de saus af met het sap van een halve citroen, 2 el room en eventueel peper of zout.
5. In de (hapjes)pan opdienen met een schaal knapperig stokbrood ernaast.



# Kip met Paprika

## Ingrediënten;

1300 gr kip of kippenpoten  
2 paprika's, zaadlijsten verwijderd, in reepjes  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
10 zwarte olijven zonder pit  
Scheutje witte wijn  
30 gr boter  
2 el olijfolie  
Peper/zout, worcestersaus  
1 el maïzena  
Stokbrood



## Bereiding;

1. Snijd de kip in 12 delen en wrijf ze in met peper en weinig zout. Laat de kip stukken even bruinen in de boter en 2 el olijfolie. Voeg bij het keren van het vlees de knoflook toe.
2. Voeg de paprika met wat witte wijn en worcestersaus toe.
3. Laat het geheel weer aan de kook komen. Op een laag vuur met het deksel op de pan laten we de kip in circa 30 minuten garen. Halverwege de stukken kip even keren.
4. Maak de saus op smaak met peper en zout. Check of de kip gaar is (even met een vork prikken) en bind de saus met 1 el aangelengde maïzena. Voeg vlak voor het serveren de olijven toe.
5. In de (hapjes)pan opdienen met een schaal knapperig stokbrood ernaast.



# Kip met Bleekselderij

## Ingrediënten;

1300 gr kip of kippenpoten  
1 ui gesnipperd  
4 stengels bleekselderij  
4 wortels  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
1 blik gepelde tomaten  
50 gr boter  
Peper/zout, 2 kruidnagels  
1 el maïzena  
2 dl droge witte wijn  
Stokbrood



## Bereiding;

1. Snijd de kip in 12 delen en wrijf ze in met peper en weinig zout. Laat de kip stukken even bruinen in de boter en 2 el olijfolie. Voeg bij het koken van het vlees de knoflook toe.
2. Snipper de ui, snijd de wortels en bleekselderij in plakjes. Voeg daarna toe aan de kip.
3. Laat het geheel weer aan de kook komen en voeg de witte wijn, de kruidnagels en de gepelde tomaten toe. Op een laag vuur met het deksel op de pan laten we de kip in circa 30 minuten garen. Halverwege de stukken kip even keren.
4. Check of de kip gaar is (even met een vork prikken) en bind de saus met 1 el aangelengde maïzena.
5. In de pan opdienen met een schaal knapperig stokbrood ernaast.



# Kip met Sherry

## Ingrediënten;

1300 gr kip of kippenpoten  
1 ui gesnipperd  
100 gr champignons  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
3 wortels  
3 tomaten  
Klein blikje tomatenpuree  
75 gr boter  
2 el bloem  
Peper/zout, peterselie  
1 el maïzena  
1/4 ltr kippenbouillon  
Stokbrood



## Bereiding;

1. Fruit de gesnipperde ui en de knoflook in boter goudbruin, voeg de in plakjes gesneden wortels en gepelde tomaten toe. Laat even op temperatuur komen en meng de groente met 2 el bloem. Voeg de bouillon, de tomatenpuree toe en laat de groente aan de kook komen.
2. Snijd de kip in 12 delen en wrijf ze in met peper en weinig zout en voeg toe aan de groente
3. Laat het geheel weer aan de kook komen en gaar de kip met het deksel op de pan boven een laag vuur in circa 30 minuten. Halverwege de stukken kip even keren.
4. De laatste 10 minuten worden de champignons en de peterselie toegevoegd. Check of de kip gaar is (even met een vork prikken) en bind de saus met 1 el aangengde maïzena en een flinke scheut sherry.
5. In de (hapjes)pan opdienen met een schaal knapperig stokbrood ernaast.



# Kip met tomaten en champignons

## Ingrediënten;

1300 gr kip of kippenpoten  
50 gr vet spek  
1 ui gesnipperd  
200 gr champignons  
12 kleine uitjes (sjalotjes)  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
5 tomaten  
Klein blikje tomatenpuree  
2 el olijfolie  
Peper /zout, tijm, gehakte peterselie  
1 el maïzena  
1 glas sherry  
Stokbrood



## Bereiding;

1. Verwarm in een scheut olijfolie het in kleine stukjes gesneden spek. Snijd de kip in 12 delen en wrijf ze in met peper en weinig zout. Laat de kipstukken even bruinen in het braadvet. Voeg bij het keren van het vlees de knoflook toe.
2. Voeg de gesnipperde ui, gepelde tomaten, 2 el peterselie, tijm, tomatenpuree en het glas sherry toe.
3. Laat het geheel aan de kook komen. Op een laag vuur met het deksel op de pan laten we de kip in circa 30 minuten garen. Halverwege de stukken kip even keren.
4. Braad ondertussen de schoongemaakte kleine uitjes en de champignons in wat boter aan.
5. De laatste 10 minuten worden de champignons toegevoegd aan de kip. Check of de kip gaar is (even met een vork prikken) en bind de saus met 1 el aangelengde maïzena.
6. In de (hapjes)pan opdienen met een schaal knapperig stokbrood ernaast.



# Kip uit Poitiers

## Ingrediënten;

1300 gr kip of kippenpoten  
2 el cognac  
1 ui gesnipperd  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
1 el tomatenpuree  
30 gr boter, 30 gr bloem, gezeefd  
3 dl gevogelte fond  
Peper /zout, kruidenboeketje  
(4 takjes peterselie, 1 selderij, 1 tijm en 1 laurierblad)  
4 el crème fraîche  
2 el fijngehakte peterselie  
1 el maïzena  
Stokbrood



## Bereiding;

1. Snijd de kip in 12 delen en wrijf ze in met peper en weinig zout. Laat de kipstukken even bruinen in de boter. Schenk de cognac erover en steek de alcohol damp erboven aan. (niet op bootjes). Neem de stukken uit de pan en houd ze warm.
2. Laat de ui 3 minuten fruiten in de bakboter, roer de knoflook en tomatenpuree erdoor en strooi er na 1 minuut de bloem over. Roer krachtig door en schenk de fond en de wijn erbij.
3. Laat het geheel weer aan de kook komen, leg de stukken kip terug in de pan en schik het kruidenboeketje ertussen. Op een laag vuur met het deksel op de pan laten we de kip in circa 30 minuten garen. Halverwege de stukken kip even keren.
4. Check of de kip gaar is (even met een vork prikken) en bind de saus met 1 el aangelengde maïzena. Voeg vlak voor het opdienen de crème fraîche toe aan de saus.
5. In de (hapjes)pan opdienen met een schaal knapperig stokbroodernaast.





# Kip uit Thailand

## Ingrediënten;

1300 gr kip of kippenpoten  
3 el olie (wok)  
4 teentjes knoflook in dunne plakjes  
800 gr Thaise groentemix  
(kool, ui, prei, paprika, rode Spaanse peper)  
1½ el Thaise vissaus  
2 el sojasaus  
2 tl maïzena  
Peper / zout  
1 a 2 el grof gesneden koriander  
Stokbrood



## Bereiding;

1. Bak de knoflook plakjes goudbruin en laat ze uitlekken. Snijd de kip in 12 delen. Laat de kipstukken 3 minuten bruinen in de olie.
2. Doe de groentemix erbij en laat alles nogmaals 3 minuten bakken. Voeg de vissaus, de sojasaus en 2 dl kokend water toe.
3. Laat het geheel weer aan de kook komen. Op een laag vuur met het deksel op de pan laten we de kip in circa 30 minuten garen. Halverwege de stukken kip even keren.
4. Check of de kip gaar is (even met een vork prikken) maak de saus op smaak af met peper, zout en bind de saus met 2 tl aangelengde maïzena. Strooi vlak voor het opdienen de verse koriander en de knoflook plakjes over het gerecht.
5. In de (hapjes)pan opdienen met een schaal knapperig stokbrood ernaast.



# Versierde Kip

## Ingrediënten;

1300 gr kip of kippenpoten  
1 ui gesnipperd  
1/2 paprika, zaadlijsten verwijderd, in 2 cm stukken  
200 gr champignons  
1 teentje knoflook, fijngehakt  
Klein blikje tomatenpuree  
30 gr boter  
2 el olijfolie  
Peper / zout, tijm, rozemarijn, worcestersaus  
1 el maïzena  
1/4 ltr bouillon  
Stokbrood



## Bereiding;

1. Snijd de kip in 12 delen en wrijf ze in met peper en weinig zout. Laat de kip stukken even bruinen in de boter en 2 el olijfolie. Voeg bij het keren van het vlees de knoflook toe.
2. Laat de ui even mee fruiten, voeg daarna de paprika, tomatenpuree en bouillon toe.
3. Laat het geheel weer aan de kook komen en voeg 2tl tijm, 1tl rozemarijn en wat Worcestersaus toe. Op een laag vuur met het deksel op de pan laten we de kip in circa 30 minuten garen. Halverwege de stukken kip even keren.
4. De laatste 10 minuten worden de champignons toegevoegd. Check of de kip gaar is (even met een vork prikken) en bind de saus met 1el aangelengde maïzena.
5. In de (hapjes)pan opdienen met een schaal knapperig stokbroodernaast.

