

Kip Tutti Frutti

Bereiden in:

Braadzak/oven

Voorbereiding: 20 min.

Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 hele scharrel kip
- kipkruiden (VanOnzeBoer)
- klontje roomboter
- zakje tutti frutti a 500 gram
- appelsap 500 ml (eventueel vervangen door 2 flesjes donker bier)
- donker bruine basterd suiker, 3 eetlepels
- kaneel
- bier om bij het gerecht te combineren, bijvoorbeeld Texels Dubbel of Tripel Karmeliet

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Kip Tutti Frutti

Bereiding

1. Eigenlijk moet u de Tutti frutti een dag van te voren al wellen voor het lekkerste resultaat.
   Doe de tutti frutti in een afsluitbaar bakje en voeg de appelsap (of het bier) toe aan het fruit met 3 eetlepels basterd suiker en wat kaneel… laat een nacht staan.
2. Een kleine 2 uur voordat u gaat eten verwarmt u de oven voor op 180 graden
3. Haal de kip uit de verpakking en wrijf goed in met de kipkruiden
4. Leg in een ovenschaal en doe er een klontje roomboter bij
5. Afhankelijk van het gewicht gaat de kip ongeveer 1,5 uur in de oven – draai de kip om na 1 uur

6. Doe nu de tutti frutti in een steelpan en verwarm langzaam zodat het inkookt (15-20 minuten)
   (het fruit en de kip zijn nu ongeveer tegelijkertijd klaar)
7. serveer de kip uit de oven met knapperige frietjes.

Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten