



Kip

## Superkrokante kippenbil met gestoofde spinazie en peer

Ingrediënten: ( voor 4 pers. )

- 4 grote kippenbillen
- 1 kop griesmeel
- olijfolie, 1 pak spinazie, 2 peren
- 1 citroen, 4 kippenvleugels
- 100 g boter
- peper en zout
- Voor het kruidenmengsel
- 1 blokje kippenbouillon of 1 el kippenfond in poedervorm
- 1/2 koffielepel zout
- 1 koffielepel kerriepoeder
- 1 koffielepel paprikapoeder
- 1/2 koffielepel gemberpoeder
- een snuifje nootmuskaat
- 1/2 koffielepel tijm

### Werkwijze:

Meng alle ingrediënten voor het kruidenmengsel. Door een veelvoud te maken, heb je meteen voor een hele tijd lekkere kippenkruiden in huis. Meng net voor het gebruik wat olijfolie door de kruiden om er een pasta van te maken.

Snijd de billen in twee stukken en leg ze op een ovenrooster met eronder een plaat. Door de kip op een rooster te leggen kunnen alle vetten mooi afdruppen.

Strijk de bovenzijde van de billen in met de kruidenpasta en strooi er wat griesmeel

overheen. Het griesmeel zorgt voor een extra krokant effect. Zet de kip 10 minuten in een oven op 190°C om een mooi korstje te vormen. Verlaag dan de oven naar 140°C en bak nog eens 10 minuten om de kip rustig en tot op het bot te garen. Zo blijft het vlees lekker sappig. Het sausje maken we apart met de kippenvleugels. Die hebben als voordeel dat ze veel smaak hebben en snel gaar zijn. Laat de boter goed kleuren. Hak de vleugeltjes en bak ze goed aan. De boter mag uiteraard wel niet verbranden. Kruid met peper en zout.

Schil voor de garnering de peren en snijd ze in dunne reepjes. Met een keukenschaaf wordt dit een makkelijke klus. Was de spinazie en snijd ze klein. Stooft de peer een minuutje in een klontje boter, voeg de spinazie toe en laat die slinken. Kruid met peper en zout en voeg de geraspte schil van de citroen toe om het geheel op te frissen. Serveer de kip bovenop de spinazie.

Nappeer met de braadjus van de vleugeltjes en serveer er krokant gebakken, gezouten aardappelwafeltjes bij.



Bron: Vlam

Dit recept vindt U ook op [www.sterslager.be](http://www.sterslager.be)