

Kip, (met worst en spek) uit Dutch Oven



Benodigheden

- 1 grote uien of 2 kleine uien
- 125 ml olijfolie
- 2 tl Engelse mosterd
- 1 el gedroogde salie
- 1 citroen
- 1 el worcestersaus
- 2 kg kip
- 12 worstjes
- 12 plakken spek
- 4 el salieblaadjes, gehakt

Voorbereiden

1. Snijd de uien in achten. Doe ze met de olie, mosterd, gedroogde salie, flink wat peper uit de molen, het citroensap, de uitgeknepen en in acht stukken gesneden helften van de citroen en de worcestersaus in een kom.
2. Meng alles goed en doe de stukken kip bij.
3. Laat de kip tot de volgende dag marineren, red je dit niet dan zo lang mogelijk op kamertemperatuur laten marineren.

Bereiden

1. Stook de Dutch Oven goed heet. (220 graden).
2. Leg de stukken kip met het vel naar boven in een Dutch Oven en giet de marinade met alles erop en eraan en erin erbij.
3. Leg de worstjes ertussen.
4. Leg de spek erover heen.
5. Strooi de verse salieblaadjes over de kip, de worstjes en de spek

6. Braad de kip circa 75 minuten in de Dutch Oven. Keer de worstjes halverwege de braadtijd om, zodat ze aan alle kanten bruin worden.

Temperatuur

Dutch Oven 6 QT	Temp	Boven	Onder
Eerste 45 min	180	9	13
Laatste 15 min	220	12	16