

Gebraden kippendij

Recept voor 45 personen

Ingrediënten

8 kg Kippendijenvlees
Specerijenmix voor de kip
Olie
Zout en peper

Werkwijze kip

- Verwarm de oven voor op 170c
- Snij het kippendijenvlees in twee stukken.
- Bestrooi het kippendijenvlees met de specerijenmix.
- Verhit olie in een koekenpan.
- Bak de kip aan allebei de kanten 2 minuten aan.
- Leg de kip dan in een ovenschaal en bak de kip verder gaar op 170c +/- 18 minuten.
- Haal na 18 minuten een stukje kip uit de oven en check of de kip gaar is.
(doormidden snijden en het is goed als het kippenvlees stevig is en niet meer roze van binnen).
- Serveer de stukjes kip samen met de parelgortrisotto en de pestosaus.