

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

RECEPTEN, GERECHTEN

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

KIP MARINADE VAN OPA

SANZIANA PINOT NOIR

BEREIDINGSTIJD; 90 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 4 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

1 KILO KIPPENDIJEN OF
VLEUGELS
3 RODE SPAANSE PEPERS
SCHEUT ZOET ZOUT
MARIANADE
1 EL CITROENGRAS
1/2 CITROEN
3 TENEN KNOFLOOK
4 KRUIDNAGELS
5 DIKKE PLAKKEN GEMBER

1

**GEBRUIK EEN DIEPE KOM WAAR DE KIP GOED IN KAN LIGGEN MET DE
MARINADE ERBOVEN,
DUS NIET TE KLEIN! DOE EEN GOEDE
SCHEUT ZOET/ZOUT MARINADE IN DE KOM, DE KRUIDNAGELS, DE
GEMBERPLAKKEN, GESNEDEN PEPER,
GEPERSTE/GESNEDEN KNOFLOOK, MENG DIT GOED EN DRUPPEL EEN BEETJE CITROENSAP
ERBIJ.**

**VOEG DAN DE KIP TOE.
GEBRUIK EEN KWASTJE OM DE KIP GOED IN TE SMEREN.
DE MARINADE MOET ECHT BOVEN DE KIP UITKOMEN,
ZO NIET VOEG JE MEER SAUS TOE.
ZO TREKT DE MARINADE HEERLIJK IN DE KIP.**

2

3

**DEK DE KOM AF EN LAAT DIT MINIMAAL 3 UUR
INTREKKEN IN DE KOELKAST.
VERWARM DAARNA DE OVEN VOOR OP 180 GRADEN,
BAK DAN DE KIP ZO'N 35 MIN GAAR.
CHECK DE KIP WEL! MAAR OVER COOKED
IS AL HELEMAAL NIET LEKKER!**

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakelijk*