

Midnight chicken



Voor mijn grootouders
en voor JMU: de Lange Man.



Midnight chicken
(& andere recepten om voor
te leven)

Ella Risbridger

met illustraties van Elisa Cunningham

FONTAINE UITGEVERS





In de keuken	15
Ontbijt	31
Soep en brood	65
Picknicks en meenemers	95
Gerechten uit de voorraadkast en lekkers voor 's avonds laat	137
Weekendgerechten	179
Zoete lekkernijen	245
Bouillon maken	278
Dankwoord	280
Bibliografie	283
Register	284

• • • • •

Een opmerking voor je begint:

Deze recepten zijn gemaakt in een heteluchtoven (de mijne!). Draai de oventemperatuur bij een conventionele oven 15 °C hoger. Natuurlijk zijn alle ovens anders. Tijdens het braden of bakken merk je gaandeweg hoe je eigen oven reageert.

Dingen om te onthouden

Dit boek heeft drie leefregels en ik moedig je aan die te onthouden en ze vaak toe te passen.

1. Voeg zout toe aan pastawater.
2. Voeg bij twijfel boter toe.
3. Zet door.

Er zijn veel manieren om een verhaal te beginnen, maar dit verhaal begint met een kip. Het is het eerste verhaal dat ik ooit over eten heb geschreven en het begint met een kip die in een katoenen zak aan een keukenstoel hing. Het was donker buiten en ik lag in de gang op de grond door de deuropening naar die kip te staren. En naar de roest op de deurscharnieren. Intussen vroeg ik me af of ik ooit nog zou opstaan.

Misschien, dacht ik terwijl ik in de gang op de grond lag, blijf ik gewoon voor altijd in de gang op de grond liggen tot ik door het laminaat zak en dan via het beton de aarde in zink.

Maar dit is een hoopvol verhaal. Het is het verhaal over hoe ik opstond.

Het is ook het verhaal over hoe je een kip moet braden en hoe je hem moet opeten. Het is een verhaal over dingen eten en, als je erover nadenkt, is dat het verhaal van het leven. Meer nog is dit een verhaal over de wens om te leven.

Uiteindelijk kwam de Lange Man thuis en hielp me overeind. 'Kom mee', zei hij, en we liepen samen naar de keuken waar ik, 's avonds laat, dit gerecht heb gemaakt dat we rond middernacht opaten. Met wijn en brood, en met onze handen, waarbij we het knoflookrijke vocht uit de bakplaat opdepten en het vlees van de botten kloven.

Dit verhaal begint dus met een kip. Dit is de lekkerste gebraden kip die je ooit zult proeven; volgens mij is hij perfect.



Midnight chicken

Voor 2 personen, met restjes (voor in soep, salade en bouillon of voor op brood)

kip, de mijne woog 1,6 kilo	peper
knoflook, ongeveer 8 tenen, of zoveel als je aankunt	chilizout (of zeezout)
verse chilipepers, 2 (of 3 als je geen chilizout hebt)	olijfolie (misschien)
rozemarijn	gember, een stukje ter grootte van je duim
tijm	honing, ongeveer een lepel vol
mosterd, een grove	citroen, 1

.....

Leg de kip op een bakplaat en laat hem even staan. Verhit de oven tot 180 °C.

Hak de helft van de knoflook fijn en doe hem in een kopje. Knip met je keukenschaar de chilipepers en een paar takjes rozemarijn en tijm in stukjes. Doe die ook in het kopje. Voeg een flinke theelepel mosterd en wat peper en chilizout toe (gewoon zeezout is ook goed als je geen chilizout hebt). Je kunt ook een scheut olijfolie toevoegen. Dat doe ik niet altijd, maar soms wel en dan is het zalig.

Als je een kleine rasp hebt, schil en rasp je de gember. Zo niet, dan kun je hem ook fijnhakken met een mes. Doe het grootste deel van de gember in het kopje met knoflook en kruiden. Doe het laatste beetje met de honing in een mok. Zet een fluitketel met water op.

Snijd de citroen doormidden. Pers de ene helft stevig uit en de andere helft iets minder stevig. Doe het grootste deel van het citroensap in het kopje met ingrediënten. Roer.

Doe het resterende citroensap in de mok met gember en honing. Voeg heet water uit de fluitketel toe. Roer. Neem een slok. Zet je schrap.

Ga verder met de kip. Maak het elastiek rond de pootjes los en steek vier van de knoflooktenen en de minder stevig uitgeperste citroenhelft in de buikopening. Maak de pootjes zo mogelijk weer vast en wrijf de hele kip in met het mengsel van knoflook, chilipeper, gember en citroensap. Wrijf de poten, dijnen en vleugels ook in.

Zet de kip in de oven. Als je kip even zwaar is als de mijne en je oven kuren heeft, net als de mijne, zet je de kippenwekker (misschien ziet jouw kookwekker er anders uit, maar de mijne heeft de vorm van een kleine rode kip) op 1 uur en 20 minuten. Als je kip groter of kleiner is, houd je 30 minuten per 500 gram aan (er zijn online zeer nauwkeurige omrekenprogramma's beschikbaar; ik gebruik die van BBC Good Food).

Neem een glas wijn.

Controleer de kip als de wekker gaat. Ik vind het lastig om te controleren of een kip gaar is, maar ik weet in theorie wel hoe het moet: steek een prikker in het vlezigste deel van de poot en kijk of er helder vocht uit komt. Als het vocht nog roze is, moet hij weer de oven in. Zo niet, dan zet je de oven uit en laat je de kip 5 minuten rusten. Doop wat brood in het kookvocht.

Snijd de kip in stukken. Scheur het vlees van het bot. Drink. Eet. Wees blij.

