

## Geroosterde Beijing kip / Oven Roasted Beijing Chicken



### **Boodschappenlijst**

kip naar smaak, hele kip, stukken of drumsticks

### **Marinade**

2 eetlepels lichte sojasaus  
1 eetlepel donkere soya saus  
½ eetlepel rietsuiker  
2 - 3 schijfjes verse gember  
½ theelepel 5 spice poeder

### **Saus om de kip mee te bedruipen**

de overgebleven marinade (gekookt)  
1 eetlepel maple syrup

### **Zo maak je geroosterde Beijing kip**

#### **Vorbereiding**

Was en droog de kip zorgvuldig.  
Doe alle marinade ingrediënten in een ziplockzakje of in een grote kom en voeg de kip toe.  
Marineer de kip minimaal 4 uur maar liever een nacht in de ijskast.  
Schuif een bakplaat met een rek er boven in de oven en leg de kip erop.

#### **Maak de bedruipsaus**

Kook de overgebleven marinade in een kleine pan 5-10 minuten op laag vuur.  
Voeg dan de ahornsiroop of honing toe om de saus te zoeten en te verdikken. Zet de saus opzij.

## Geroosterde Beijing kip / Oven Roasted Beijing Chicken

### **Zo rooster je kip**

#### **Verwarm de oven voor op 180°C**

Plaats de kip in de oven, na 15 minuten zie je oliedruppels op de bakplaat.

Bestrijk de drumsticks na de eerste 15 minuten nog twee keer met deze oliedruppels.

Strijk na in totaal 45 minuten bakken marinadesaus op beide kanten de kip.

Herhaal dit 2 keer per 5 minuten, de kip is na ongeveer 1 uur gaar. (afhankelijk van het gewicht van de kip).

#### **Controleer of de kip goed gaar is**

Plaats een externe digitale thermometer in het dikste deel van de kip, meestal de dij zonder het bot aan te raken. (Niet tussen de botten en de dij, maar in de dij zelf).

Na het roosteren moet de thermometer 74°C aangeven

#### **Laat de kip 10-15 minuten rusten voor het aansnijden.**

## Geroosterde Beijing kip / Oven Roasted Beijing Chicken



### Shopping list

chicken to taste, ( a whole chicken, pieces or drum sticks)

#### marinade

2 tablespoons light soy sauce  
1 tablespoon dark soy sauce  
½ tablespoon cane sugar  
2 - 3 slices of fresh ginger  
½ teaspoon 5 spice powder

#### basting sauce

the remaining marinade ( cooked)  
1 tablespoon of maple syrup

### How to make Oven Roasted Beijing Chicken

#### Preparation

Wash and dry the chicken well.

Combine all the marinating ingredients into a zip lock or a large bowl with the chicken.

Marinate the chicken for at least 4 hours, preferably overnight, in the refrigerator.

Slide a tray with a rack above it into the oven and place the chicken on it,

#### Make the basting sauce

Let the leftover marinade cook softly in a small pan on low heat for 5-10 minutes.

Add the maple syrup or honey at the end to sweeten and thicken it. Put the sauce aside.

## Geroosterde Beijing kip / Oven Roasted Beijing Chicken

### **How to roast the Chicken**

#### **Preheat the oven to 180°C**

Place the chicken in the oven, after 15 minutes you should see oil drippings on the baking tray.

Baste the drumsticks twice with the drippings, every 15 minutes.

Brush after a total of 45 minutes basting sauce on both sides of the chicken.

Repeat this twice, each time after 5 minutes.

Remove the chicken when cooked through, in approximately 1 hour (depending on the weight of the chicken).

#### **Check if the chicken is cooked properly!**

Insert an external digital thermometer into the thickest part of the chicken, usually into the thigh without touching the bone. (Not between the drums and the thigh, but into the thigh itself.

When cooked through the thermometer should read 74°C

#### **Allow the chicken to rest for 10 - 15 minutes before carving.**