

recept | feesteten
Henja SchneiderKip met veertig
tenen knoflook

Ingrediënten:

1 kip, uiteraard liefst biologisch of vrije uitloop; 2 takjes rozemarijn; 2 theelepels (10 ml) verse blaadjes tijm; 40 tenen knoflook; zout; olijfolie; 2 stengels bleekselderij; 1 wortel; 1 kleine ui; 2 dl witte wijn

Vandaag en morgen (4 september) wordt het tweede Roze-knoflook-festival gehouden, in kookboekenwinkel De Sperwer, Gerard Doustraat 226 in Amsterdam. Om 14.00 uur wordt het festival geopend. Leden van de Confrérie de l'Ail Rose de Lautrec zullen in hun fraaie kleedij een wandeling maken over de Albert Cuypp-markt en later wordt in De Sperwer een demonstratie knoflook-trossen-vlechten gegeven en vanaf 15.00 uur is er (gratis) roze knoflooksoep te proeven. Er worden lezingen – onder anderen door de beroemde pasteibakker Diny Schouten en Andy Arnts, schrijver van 'Van Bouillabaisse tot Bruni' – en proeverijen gehouden. Zelf kunt u meedoen aan een wedstrijd wie de lekkerste knoflooksaus, -soep of -taart maakt. De roze knoflook daarvoor kunt u gratis ophalen bij de Sperwer en de (thuis gemaakte) saus, soep of taart moet uiterlijk zaterdag om 13.00 uur worden ingeleverd.

De Franse klassieker, de kip met veertig teentjes knoflook waar we

het vorige week over hadden, heeft ook vast wel eens een prijs gewonnen. Deze, iets uitgebreidere 'familieversie' maken we natuurlijk hors concours.

- Verhit de oven tot 200 graden.
- Bestrooi de buikholte van de kip met peper en zout en vul hem met de helft van de kruiden en een stuk of 10 niet-gepelde tenen knoflook. Vouw het vel over de holte en steek of naai dat goed vast, zodat de vulling er niet uit valt. Wrijf de kip in met olie en zout.
- Hak bleekselderij, wortel en ui vrij klein en leg het mengsel met de rest van de kruiden, in een braadslee waar de kip mooi in past. Leg de kip en de rest van de tenen knoflook erop. Giet er een scheutje olie en de wijn over.
- Dek de kip af met aluminiumfolie en zet hem 60-75 minuten in de oven.
- Verwijder het folie en laat de kip in ongeveer een half uur goudbruin en door en door gaar bakken.
- Haal de kip en knoflook uit de braadslee en dek ze af met folie. Zeef het braadvocht en laat het nog 5-10 minuten tot sausje inkoken. Leg de kip en knoflook op een schaal en giet de saus erover. Geef er zuurdesembrood bij om de uit hun velletje gewipte, botersachte knoflook op te smeren.