

# Multi-kippenbrader

nr. 232-391



## **Geroosterde kip met mediterrane garnituur**

- 1 schoongemaakte kip
- 4 middelgrote aardappelen
- 2 aubergines
- olijfolie, boter, azijn, zout
- knoflook, rozemarijn en vleeskruiden

Dompel de kip gedurende 10 minuten in een terrine gevuld met water en twee eetlepels azijn. Spoel de kip af onder stromend water, smeer het vlees in met olie en breng het op smaak met een mengsel van kruiden en zout. Vul de centrale opening van de **RePollo** met knoflook en rozemarijn, leg de kip in het voetstuk van de houder en snoer deze vast met een voedseltouw, waarbij de rozemarijntakjes tussen de kip en het touw worden gelegd. Rooster de kip ongeveer **15 minuten** in een voorverwarmde, geventileerde oven op 200°C. Haal de **RePollo** uit de oven, smeer het geperforeerde deel van de bakplaat in met boter en voeg de vooraf met olie en zout op smaak gebrachte blokjes gesneden groenten toe. Zet het geheel weer in de oven en rooster het gedurende **40 minuten**.

## **Braadvlees**

55 minuten in een geventileerde, op 200° voorverwarmde oven.

## **Vleesspiesjes**

55 minuten in een geventileerde, op 200° voorverwarmde oven.

## **Pizza**

Volgens recept

## **Groenten**

Volgens recept

**D:** Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

**NL:** Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

**UK:** Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

**F:** Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

**CH:** Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

**A:** Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen