

croma mini masterclass

Spiekbriefje

Kippenbouten

Wat heb je nodig?

Croma Mild met Olijfolie (groene dop)
Ga uit van circa 2 kippenbouten per persoon
Peper & zout
Vleestang
Pan met anti-aanbaklaag
Evt een ovenschaal
Aluminiumfolie



Volg deze stappen en zet het perfecte stukje vlees op tafel!

- Haal de kippenbouten 15-30 minuten voor het bakken al uit de koelkast
- Kruid en/of marineer de kippenbouten
- Zet een pan op hoog vuur en spuit een flinke scheut Croma in de pan
- Doe met de vleestang kippenbout in de pan als de Croma bruin is
- Bak de kippenbout op hoog vuur om en om goudbruin
- Giet af en toe wat bakvet met een lepel opnieuw over de kippenbouten
- Op laag vuur met deksel op pan 45 minuten rustig doorgaren
- Dek ze (in een ovenschaal) 15 tot 20 minuten af met aluminiumfolie



Vlees bak je in Croma.