



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 panklare kip van ongeveer 1,2 kg
- zout
- 200 gram gare rijst (150 gram ongekookt)
- 50 gram zeer fijngesneden gerookt vet spek
- 4 eetlepels boter
- 1 grote zeer fijngesneden ui
- 1 tot 2 theelepels kerrie
- peper uit de molen
- 4 eetlepels olie
- 8 schijven ananas
- sap van 1 citroen
- 8 eetlepels kristalsuiker
- 4 eetlepels azijn
- 1 eetlepel aardappelmeel

Bereiden

Was de kip en droog deze heel goed. Strooi zout in en op de kip. Doe de gekookte gare rijst in een kom met het spek en de helft van de boter en vul de buikholte van de kip met dit mengsel. Maak de opening dicht met cocktailprikkers of met een touwtje. 1 Verwarm de rest van de boter en fruit daarin de ui goudgeel en roer er de kerrie en wat peper door. Bestrijk de kip met dit mengsel. Verwarm de oven voor op 260 graden. Doe de kip in een ovenschaal, verwarm de olie even in een steelpan; giet daarna de olie over de kip en zet de ovenschaal op het rooster in het midden van de oven. Bedruip de kip af en toe met het braadvocht en giet er af en toe wat warm water bij. Laat de ananas uitlekken en bewaar het sap. Controleer na 40 - 50 minuten of de kip gaar is door een pootje bij het gewricht los te wrikken. Verwijder de prikkers. Kook het ananassap met het citroensap en de suiker, voeg de azijn toe en laat het zachtjes koken. Snijd 1 of 2 ananas schijven in kleine stukjes. Roer het aardappelmeel met wat water tot een papje en bind hiermee het ananassap tot een sausje. Doe daar de kleingesneden stukjes ananas bij. Serveer de saus apart bij de kip en garneer deze met de rest van de ananas.

