

Gemarmerde kip

Eerst de kip in haar verpakking langzaam laten ontdooien. Dan de verpakking openen met een scherpe schaar. Tijdens de bereiding het net eraan laten. Bestrooien met onze kruiden. Een dikke schijf Solo of braadboter smelten in een pot die niet te groot is en de kip langs alle kanten goed aanbraden. Na het aanbraden het vuur lager zetten en een tas water erbij. Deksel erop. Regelmatig een beetje water erbij voegen, genoeg om het uitdrogen te beletten. Na $\pm 1 \frac{1}{2}$ uur is de kip klaar. Zet ze even in een hete oven met aluminiumfolie erover om warm te houden terwijl u de saus afwerkt. Voeg de fond bij de saus, laat eventjes doorkoken en schep dan met een lepel al het bovenop drijvend vet eraf. Binden met in water opgeloste maïzena, een scheutje cognac erbij, een beetje gemalen peterselie en op smaak brengen met onze kruiden. Het net verwijderen met een scherpe schaar en de kip in schijfjes snijden. Opdienen met pêchen, airellen en kroketten.