

Recept  
**Gekonfijte Kippendijen**



**Ingrediënten:**

Kippendijen  
Citroen (liefst biologisch)  
Roomboter of Ganzen- of eendenvet  
Peper  
Optioneel: zout, tijm, rozemarijn, ui en knoflook.

**Wat is het konfijten van vlees?**

Konfijten is een kooktechniek waarbij je het vlees op een lage temperatuur, langdurig gaart, in vet. Hierdoor ontstaat een mooiere smaak, wordt het vlees boterzacht én verleng je de houdbaarheid.

**Echt wel nog lekkerder: Eerst pekelen.**

Los 50 gram (zee-)zout op in 1 liter water. Doe de kippendijen hierin en laat ten minste 3 uur staan of maximaal 12 uur.  
Haal de kip er hierna uit. Spoel af en dep droog.

**Heb je de beschikking over een vacumeermachine?**

Doe dan de kip in een zak. Steek er wat schijfjes citroen bij. Een flinke lepel vet per kippendij. Voeg eventueel nog anders smaakmakers toe (zoals knoflook, ui, tijm of rozemarijn). Sluit de zak.

**Heb je de beschikking over een sousvide-stick en bak?**

Gaar de kip in 2 uur tijd op 64 graden óf raadpleeg jouw 'sousvide-goeroe'.

**Heb je een oven die op 90 graden ingesteld kan worden?**

Doe dan de gevacumeerde zakken in een kom of pan. Deze vul je met kokend water af. Zet de pan dan 3 uur in de oven op 90 graden.

**Geen vacumeermachine? Maar wel een oven die op 90 graden kan?**

Neem dan een grote schaal of pan die in de oven past. Doe hier in laagjes, om en om, de kip, citroen, smaakmakers. Smelt jouw vet in een pannetje op het vuur. Giet dit over het kipmengsel tot het onder staat. Doe tenslotte een deksel erop, of sluit af met aluminiumfolie. Zet de pan in de oven op 90 graden voor tenminste 4 uur.