**In de braadslee gebakken kip van Jamie Oliver**

Nodig:

*Voor het pekelnat:*

1 liter water

2 eetlepels zout

6 eetlepels vloeibare honing

3 tenen knoflook, gepeld en geperst

2 takjes verse salie, alleen de blaadjes

4 eetlepels ciderazijn

Geraspte schil en sap van 1 citroen

*Voor het baksel:*

4 kippenborsten met vleugelbotje en vel

2 plakken gerookte, doorregen bacon, fijngehakt

4 middelgrote bloemige aardappelen, zoals Maris Piper of Yukon Gold, schoongeboend en in dunne plakjes

3 zoete aardappelen, (600g), schoongeboend en in dunne plakjes

1 middelgrote ui, in dunne ringen

4 teentjes knoflook, gepeld en in dunne plakjes

2 takjes verse salie, alleen de blaadjes

olie

peper

zout

400 ml kippenbouillon

150 ml koffieroom

100 gram geraspte Parmezaanse kaas

40 g ongezouten boter

Bereiding:

De avond van tevoren meng je alle ingrediënten voor het pekelnat in een kom en leg de stukken kip erin. Dek af met folie en zet in de koelkast. Haal de kip even voor de bereiding uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Verhit de oven op 180 graden. Neem een braadslee en doe hier de bacon, aardappels, ui, knoflook en salie in. Voeg een scheut olie, een flinke snuf zout en zwarte peper toe en schep alles door elkaar. Giet de kippenbouillon erbij en zet dit vervolgens 30 minuten in de oven, zodat de aardappelen zacht kunnen worden en de bouillon kunnen opnemen. Giet de kip af, gooi het pekelwater weg en dep de stukken droog met keukenpapier. Haal de aardappelen uit de oven en giet de room erover. Strooi er nog wat extra zwarte peper over en de geraspte Parmezaanse kaas. Maak er vervolgens met een lepel kuiltjes in, leg daar de kip in en leg op elk stukje kip een klein klontje boter. Zet de schaal terug in de oven voor 35 minuten of tot de kip en de aardappelen goudbruin en gaar zijn. Om te controleren of de kip gaar is, steek je gewoon een scherp mes in het dikste deel. Als het sap dat eruit komt helder is, is het gaar. Serveer het gerecht meteen en geef er eenvoudige groenten of een salade bij.