

Kippenpoot braden

Wat heb je nodig (voor 1 persoon)

1 kippenpoot
75 gram boter
1 kopje water
peper
zout



Haal de kippenpoot 30 minuten van tevoren uit de koelkast.
Leg de kippenpoot op een bord.
Strooi wat peper en zout op beide kanten van de kippenpoot.



Doe de boter in de braadpan.
Zet de braadpan op de kookplaat,
Zet de kookplaat op de middelste stand.



Laat de boter smelten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de boter bruin worden.



Doe de kippenpoot met een vleestang in de braadpan.
Schuif de kippenpoot heen en weer in de pan.
Bak de kippenpoot 3 minuten.



Draai de kippenpoot om.
Bak deze kant ook 3 minuten op dezelfde manier.
Draai de kippenpoot weer om.



Schenk het water voorzichtig in de pan.
Zet het deksel schuin op de pan.
Laat de kippenpoot in 45 minuten gaar worden.
Draai de kippenpoot af en toe om.
