




Gevulde kip



-  Bereiden in: oven
-  Voorbereiding: 15 min.
-  Bereiding: 50 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Let op vanwege de marinade begint de bereiding 24 uur van te voren.
- 1 hele scharrelhoen (ongeveer 1300 gram) of landhoen (ongeveer 1700 gram)
- 8 teentjes knoflook
- 2el gerookt paprikapoeder (pimenton)
- 2el paprikapoeder mild
- 1 bakje Italiaanse kruiden (u gebruikt 2 takjes tijm, 2 takjes rozemarijn, 2 takjes oregano, 2 takjes salie)
- 1tl korianderpoeder of 1tl korianderzaad
- 1tl grof zeezout
- 1/2tl zwarte peperkorrels
- sap van 1 citroen
- 6el olijfolie

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Gevulde kip

Bereiding

- 1 Eerst gaan we de marinade maken. Doe hiervoor de teentjes knoflook, paprikapoeder, takjes kruiden (zonder de dikke stelen), korianderpoeder/korianderzaad, zeezout, zwarte peperkorrels, citroensap en olijfolie in de keukenmachine. Maal dit fijn tot een marinade.
- 2 Roer de Boursin los in een bakje samen met 3 eetlepels van de marinade. Snij de paprika in vrij kleine blokjes. Roer de blokjes daarna ook door de Boursin.
- 3 Vul nu de kip met het Boursin mengsel. Smeer de buitenkant van de kip helemaal in met de rest van de marinade en masseer het grondig in. Verpak de kip goed in vershoudfolie en leg 'm in de koelkast voor 24 uur. Zo kunnen de smaken intrekken en heeft u alle voorbereidingen gedaan.
- 4 Een uur voordat u begint met de bereiding, de kip uit de koelkast halen en op kamertemperatuur laten komen. De oven voorverwarmen op 225 graden.
- 5 Folie verwijderen en de kip in een bakblik leggen. Schuif het bakblik in de oven, doe de deur dicht en draai de temperatuur terug naar 190 graden. Bak de kip 30 minuten op deze temperatuur en draai daarna verder terug naar 150 graden voor nog eens 20 minuten. Haal de kip daarna uit de oven, laat even rusten (dek af met aluminiumfolie) en daarna kunt u gelijk serveren.

Leg de overige takjes van de kruiden rondom de kip voor een mooi effect. Als u de kip aansnijdt, stroomt die heerlijke Boursin-vulling langzaam eruit. Heeft u ook gelijk uw saus voor bij de kip geregeld.

Serveren

receptenbund

<http://www.sameneenkoekopen.nl/images/News/logo-samen-een-koek-koeken-ns>

Lekker erbij zijn geroosterde aardappelen met groenten. Als je die in stukken snijdt en mengt met olijfolie, zout, knoflook en tijm kunnen deze tegelijkertijd in de oven.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten