

# Scharrelhoen met spek



 Bereiden in: Ovenschaal

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 hele scharrelhoen
- 1 theelepel zout
- ? theelepel peper
- 2 eetlepels boter ongezouten
- 3 eetlepels olijfolie extra vierge
- 1 citroen
- 5 takjes tijm
- 5 takjes oregano
- 1 bol knoflook
- 5 takjes rozemarijn
- 1000 gram aardappels kruimig
- 10 plakjes ontbijtspek

## 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](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)



# Scharrelhoen met spek

## Bereiding

Ter voorbereiding oven voor verwarmen 200 graden

- 1 We beginnen met het mensen van de olijfolie en de boter met peper en zout. Wrijf de kip hier lekker ruim mee in
- 2 Breng water + zout in de pan aan de kook en voeg de aardappels ( in partjes gesneden), de citroen en knoflook toe. Laat dit 10 min. koken.
- 3 Giet de aardappels af, haal de citroen en knoflook eruit en laat de aardappels even droogstomen in de pan.
- 4 Prik nu ongeveer 10 keer met een mes in de citroen en doe de citroen met de knoflook, tijm en oregano in het holle deel van de kip.
- 5 Leg de kip in de ovenschaal en zet 45 minuten in de oven.
- 6 Na deze 45 min. de kip- weer even uit de oven en leg de kip even op een bord. Pak de partjes aardappels en leg die in de schaal in het kippenvet. Haal de rozemarijnnaaldjes van het takje en hussel die samen met de aardappels door het kippenvet.
- 7 Maak ruimte op de schaal om de kip terug te leggen.
- 8 Verdeel over de bovenkant van de kip repen ontbijtspek, zodat hij goed bedekt is.
- 9 Zet alles nog eens 45 minuten in de oven terug.

Bij een kerntemperatuur van 80 graden is de kip gaar.

Haal de citroen, knoflook, tijm en oregano uit de kip.  
Meng de knoflook met een theelepel citroensap en eetlepel olijfolie.  
Haal het ontbijtspek van de kip en verkruimel dat over de aardappel.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/new/logo-samen-een-koek-kopen.png>  
Smeer de kip in met het knoflookmengsel en dek het geheel nog 10 minuten af met aluminiumfolie om te laten rusten en de smaken goed te laten ontwikkelen.

## Serveren

Heerlijk met sperziebonen of [aardappels met wortelsoep](#)

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)