

# Kip met cranberries

 Bereiden in: Ovenschaal

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 1 hele kip
- 1 sinaasappel
- 15 gr cranberry's of cranberry compote
- Marinade
- 1 sinaasappel
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- 2 gr rozemarijn
- 15 gr cranberry's - 2 eetl cranberry compote
- 2 gr oregano
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- Snuf peper en zout

## 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)

# Kip met cranberries

## Bereiding

- 1 U begint met het raspen van de sinaasappelschil. Wanneer deze kaal is de sinaasappel uitpersen.
- 2 Nu gaan we de marinade maken; gebruik de helft van het sinaasappelsap en meng dit met alle andere ingrediënten voor de marinade (deze eerst in keukenmachine hakken, niet te fijn)
- 3 Leg de scharrelhoen in een ovenschaal en verdeel de marinade er overheen en laat tenminste 1 uur intrekken. Hoe langer hoe lekkerder. U zou het een dag van te voren kunnen doen.
- 4 Voor de hoen de oven in gaat de andere sinaasappel in kleine plakjes samen met een paar schepjes cranberry toevoegen.
- 5 Gebruikt u een kerntemperatuurmeter dan de kip verwarmen tot 72 graden
- 6 In de oven van 200 graden de kip in ongeveer 30 min. bereiden.

## Kooktips

Controleer of de kip gaar is door te kijken of het vel van de kip zich terugtrekt van het bot.

## Serveren

Voor een extra feestelijk gerecht serveert u er een aardappelgratin bij, alvast een beetje kerst

image not found  
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

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