

Scharrelhoen met knoflook

 Bereiden in: braadslee

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 180 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 kip in 8-10 stukken verdeeld
- 1 bol knoflook, in ongeknepte teentjes verdeeld
- 2 citroenen zonder waslaagje, elk in acht stukjes
- een handjevol verse tijm
- 3 eetlepels olijfolie
- 150 ml witte wijn

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



Scharrelhoen met knoflook

Bereiding

- 1 **Beginnen met het voorverwarmen van de oven op 160 °C / 140 °C**
- 2 **Wanneer u de kip heeft gedeeld deze in een braadslee leggen de knoflook, stukjes citroen en tijm erbij doen. Trek daarvoor de blaadjes tijm grofweg van de takjes af en laat er een paar heel om later ter garnering te gebruiken. Giet de olie erbij, meng alles met je handen door elkaar. Let erop dat de stukken kip met het vel naar boven liggen.**
- 3 **Besprenkel de kip met de witte wijn en maal er wat zwarte peper over, dek de braadslee strak af met aluminiumfolie en zet hem 2 uur in een oven die je op de smaak-intensiverende lage temperatuur van 160 °C hebt voorverwarmd.**
- 4 **Haal het folie weg en verhoog de oventemperatuur tot 200 °C / 180 °C. Bak de kip nog 30 minuten, tot het vel mooi goudbruin is en de citroenen aan de randjes beginnen te schroeien en te karamelliseren.**

In geval van minder tijd kunt u 3+4 vervangen door: oven 220°C en dan 40 min. daarna 10 min. in aluminiumfolie nagaren.

Ik serveer dit gerecht het liefst zo, regelrecht uit de braadslee. Strooi er alleen nog wat tijm over en schep de borden vol.

Kooktips

Let op, verslavend lekker!

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten