

Kip met tijm, knoflook en citroen

 Bereiden in: ovenschaal

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 citroen
- 1 ui
- 4 tenen knoflook
- verse tijm (ongeveer 8 á 9 gram)
- 1 eetlepel fijngesneden peterselie
- 1 hele kip (ca. 1350 gram)
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 theelepel oregano
- 4 eetlepels roomboter
- versgemalen zwarte peper & zeezout

Voedingswaarde

Wist u dit

Een kip vlinderen is eenvoudig en zorgt voor een gelijke garing in zowel de dunne als dikke delen van de kip. Lees meer in mijn blog: <https://www.sameneenkoekopen.nl/blog/vlinderen-doet-u-zo>

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/new/logo-samen-een-koekopen.png>

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



Kip met tijm, knoflook en citroen

Bereiding

- 1 Rasp de schil van de citroen en meng het door de zacht geroerde boter met de knoflook, de tijmblaadjes en zout en peper. Duw de boter onder het kippenvel en duw het aan, zodat het de borst helemaal bedekt.
- 2 Halveer de citroen, pers hem uit en doe de helften met het citroensap en de tijmblaadjes in de holte van de kip. Breng de kip op smaak met zout en peper en leg hem in een braadslede. Bak hem 10-15 minuten in de oven.
- 3 Bedruip de kip met de kooksappen, zet de oven dan lager op 190 °C / gas2. **5** Braad (en blijf bedruipen) nog eens 50-55 minuten of tot de kip gaar is. Steek met een satépen in het dikste deel van een dij - de sappen moeten er als helder vocht uitstromen, en mogen zeker niet roze zijn.
- 4 Leg de kip op een verwarmde schaal en dek af met aluminiumfolie. Laat op een warme plek 15 minuten rusten. Zet de braadslede op het vuur, doe er 150 ml water in en breng dat aan de kook. Schraap de aanbaksels los. Breng het vocht op smaak met zout en peper en schenk het in een kan.

Verdeel de kip in stukken en serveer met de jus en gestoomde of gesauteerde kool en gebakken aardappelen.

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten