

# kippenpoot geglaceerd



 Bereiden in: oven

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 55 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 4 kippenpoten of kipfilets van scharrelkip
- extra vergine olijfolie
- 1 takje rozemarijn of tijm
- 2 grote uien, in vieren of in achten gesneden
- 2 wortels, in dikke plakjes
- 1-2 preien, in dikke plakjes
- 200 ml groentebouillon
- voor de honingkorst
- 2-3 eetlepels tijmhoning
- 2 eetlepels versgeperst citroensap
- cayennepeper

## 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)

# kippenpoot geglaceerd



## Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Bestrooi de kippenpoten/kipfilets met zout en peper. Braad ze in een braadpan in een beetje olijfolie aan beide kanten aan.
- 3 leg het vlees met de kruiden, uien en groenten in een ovenschaal en schenk de groentebouillon erover. Laat alles ongeveer 30 minuten in de oven op 180 °C bakken.
- 4 Roer de honing met het citroensap tot een marinade. Breng die op smaak met cayennepeper en bestrijk er de kipfilets aan de bovenkant mee. Bak de kip dan nog 10 minuten in de oven.

## Serveren

Servereer met risotto en de verse groenten uit de oven erbij. Of lekker met gebakken aardappeltjes en een frisse salade.

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)