




-  Bereiden in: oven
-  Voorbereiding: 10 min.
-  Bereiding: 1 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 1 Scharrelhoen
- 40 g Roomboter
- 3 takjes tijm (takje)
- 6 g rozemarijn, vers
- 2 Teen knoflook
- 1 Citroen
- Kipkruiden VanOnzeBoer
- 1 braadzak
- (eventueel verse wortel prei en ui als grof gesneden groenten)

## Voedingswaarde

-

## Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2 Knijp de knoflooktenen uit. Meng met de boter met de knoflook en de kruiden van onze boer tot een kruidenboter.
- 3 Wrijf de kip in met de gemaakte kruidenboter. Stop de holte vol met de kruidentakjes en de in vieren gesneden citroen. Bind de poten weer bij elkaar met een rolladetouwje.
- 4 Stop de kip in de braadzak (leg deze eventueel op bedje gesneden groenten) en maak dicht. Leg op de bakplaat of in een braadslee en zet een uur in de voorverwarmde oven.
- 5 Haal de kip uit de oven en laat ongeveer 10 minuten rusten.

## Serveren

Server de kip in stukken gesneden.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

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