




kip met sinaasappel



-  Bereiden in:
-  Voorbereiding: 20 min.
-  Bereiding: 75 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- **INGREDIËNTEN**
- 1 scharrelhoen 1,8 kg
- 1 roomboter op kamertemperatuur
- 1 eetl. Dijon mosterd
- 3 sinaasappels
- 8 takjes tijm
- 2 hele bolletjes knoflook
- 2 eetl. honing
- vers gemalen peper en zout naar smaak
- NB: geen braadzak nodig
- keukentouw
- Braadslee of ovenschaal

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



kip met sinaasappel

Bereiding

Begin met het voorverwarmen van de oven op 180°C.

- 1 Doe 75 gram van de zachte roomboter in een schaaltje, rasp schoongemaakte sinaasappelschil boven de boter.
- 3 6 takjes in stukjes aan de boter toevoegen.
- 4 Ook 1 knoflookbol raspen boven het botermengsel en de honing en de mosterd toe. goed mengen. Eventueel peper en zout.
- 5 Pers 1 van de sinaasappels uit. Schil de andere en snijd deze in stukken. snij ook 2 bolletje knoflook in stukken.
- 6 Maak de kip los en bestrooi de binnenkant royaal met peper en zout.
- 8 Vul de kip met de knoflook, sinaasappels, het sinaasappelsap, 2 takjes tijm en 25 gram stukjes boter.
- 9 Neem een stuk keukentouw en bind de poten en staart van de kip weer bij elkaar. Kerf de huid van de kip rondom wat in met een scherp mes. Bestrijk de kip aan beide kanten met de botermarinade.

In de oven:

Zet de kip in het midden van de oven gedurende 30 minuten. Draai halverwege de baktijd de kip om en bestrijk met de jus uit de ovenschaal. Zet na 30 minuten de oven op 150 °C en laat de kip in zo'n 45 minuten verder goudbruin en gaar worden. Draai af en toe even om en bestrijk met de jus.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten