



Kip met groente



Bereiden in:

Vorbereiding: 0 min.



Bereiding: 105 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 kip
- 2 dl kip vloeibaar bouillonblokje
- 1 bol knoflook
- 4 takjes tijm
- 4 takjes rozemarijn
- 2 citroenen
- 2 el boter
- 3 el honing
- 1 el mosterd
- 6 el olijfolie
- peper
- zout
- Voor de groenten
- 0,50 knolselderij
- rode ui
- 1 venkel
- 4 rode bieten
- 400 g wortelen
- 400 g pastinaken
- 600 g vastkokende aardappelen
- 1 bol knoflook
- olijfolie

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 groente

Bereiding

Zorg dat de scharrelhoen goed op kamertemperatuur is en verwarm de oven voor op 225 °C

Nu gaan we beginnen

1

Meng het citroensap van 2 citroenen met 3 el olijfolie en stevig wat peper en zout. Wrijf de kip in met het gekruide citroen-olijoliemengsel,

zowel de binnen- als de buitenkant.

2

Vul de kip met de uitgeknepen citroenen, een bol knoflook (middendoor gesneden) en de 2 takjes verse tijm en rozemarijn.

3

Maak de groenten schoon en snijd in grove stukken. Schil de aardappelen en snijd in stukken. Leg de groenten en de aardappelen in een ovenschaal en overgiet met wat olijfolie, kruid met peper en zout.

4

Snijd de resterende bol knoflook middendoor en leg tussen de groenten, samen met 2 takjes tijm en rozemarijn. Neem een grote ovenschaal en leg de kip op de groenten, op de borstzijde.

Schuif de kip in de oven en stel de oventemperatuur terug in naar 175 °C

1

Draai de kip na 20 minuten om en hussel de groenten voorzichtig door mekaar. Rooster de kip nog 30 tot 40 minuten, lepel er af en toe wat braadvocht over om uitdroging te voorkomen.

2

Meng 3 el olijfolie met boter en honing, bestrijk hiermee de kip gedurende de laatste 20 minuten.

3

Steek een satéprikker in het dikste deel van de kip (bij dijbeen) om de gaarheid te controleren. Zet de kip terug in de oven als er roze vocht vrijkomt. Test na 10 minuten opnieuw: pas bij helder sap is de kip geheel gaar. gebruikt u een kerntemperatuurmeter dan mag deze 72 graden aangeven wanneer de kip klaar is.

4

Haal de kip uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten vooraleer aan te snijden.

5

Schik de kip en de groenten op een mooie schaal en schep het

overtollige vet uit de braadslede.

6

Giet de bouillon in de braadslede of een steelpannetje, lepel er de mosterd bij en voeg 1 el honing toe. Laat de jus nog even inkoken.

Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout en serveer het sausje bij de kip en de groenten.



Image not found

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



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten