

 Bereiden in: oven

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 hele scharrelhoen (ca. 1,5 kg)
- 500 g krieltjes, gewassen en gehalveerd
- 3 wortels, in grove stukken
- 2 uien, in halve ringen
- 4 teentjes knoflook, gekneusd
- 2 el olijfolie
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 tl rozemarijn
- Zout en peper naar smaak
- 50 g boter, in stukjes
- 100 ml kippenbouillon of witte wijn (optioneel, voor extra sappigheid)

Voedingswaarde

-

image not found

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

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

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

- 1 Dep de kip droog en wrijf hem in met zout, peper, paprikapoeder, tijm en rozemarijn. Wrijf vervolgens de olijfolie over de kip en leg er de stukjes boter bovenop.

Groenten voorbereiden:

- 2 Meng de krieltjes, wortels, uien en knoflook met een beetje olijfolie, zout en peper. Verdeel ze over een ovenschaal en leg de kip erbovenop.
- 3 Roosteren in de oven: Giet de bouillon of witte wijn over de groenten voor extra smaak en sappigheid. Plaats de schaal in de oven en rooster de kip ongeveer 75-90 minuten, afhankelijk van de grootte. Bedruip de kip halverwege met de vrijgekomen sappen en schep de groenten een keer om.

TIP: Houdt u van een extra krokant vel? Zet de oven de laatste 10 minuten op 200°C of gebruik de grillstand!

Controleer of de kip gaar is (kernthermometer: 75°C in de dij of helder vleessap bij het insnijden).

Serveren

Serveer met de geroosterde groenten en een frisse salade voor een complete maaltijd.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten