

Beste kookliefhebbers.

Om in de herfst nog wat na te genieten van zomerse herinneringen heb ik dit heerlijk eenvoudig receptje voor jullie in petto.

Ik kocht een heel mooie kip. Je weet wel van die prachtexemplaren die je wat duurder betaald maar dan heb je ook kwaliteit en veel meer smaak.

Dat kipje masseerde ik in met olijfolie en grof zout. Heerlijk gevoel zo'n diertje te kunnen kneden en masseren.

Gebraden kip

Ingrediënten:

- 1 lekkere hoevekip van ca. 1.2 kg.
- 6 tenen knoflook (ongepeld)
- 6 sjalotten
- 6 aardappelen
- Olijfolie
- Grof zeezout
- Aardappelen
- Rozemarijn

Bereiding:

Besprenkel de kip met olijfolie en bestrooi hem met grof zeezout en masseer dit alles even in. Leg de kip in de braadslee van je oven. Verdeel de tenen look en de sjalotten eromheen.

Je zet deze braadslee in een voorverwarmde oven van 180° en dit gedurende 50 minuten.

Na 50 minuten:

Snij de aardappelen in vieren, verdeel ze met de gehakte Rozemarijn om de kip en bedruip alles met het braadvet. Zet de braadslee opnieuw in de oven voor ca. 30 minuten.

Dien de kip op met de sjalotten en de knoflook in de schil en overgoten met braadvocht.

Smakelijk

Jullie hobbykok

Thierry

