



Gebraden hele kip met kruiden

Een sappige hele kip uit de oven met verse tuinkruiden en citroen. Buiten knapperig, binnenin heerlijk mals.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	80'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 hele kip van ongeveer 1,4 kg
- 60 g zachte boter
- 3 teentjes look
- 1 citroen
- 2 takjes rozemarijn
- 4 takjes tijm
- zout en peper
- 2 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Dep de kip droog met keukenpapier.
2. Meng de zachte boter met de fijngeperste look, wat zout en peper. Wrijf dit boermengsel over en onder het vel van de kip.
3. Halveer de citroen en stop die samen met de rozemarijn en tijm in de buikholte van de kip.
4. Bind de pootjes samen met keukentouw en bestrijk de kip met olijfolie. Kruid nog eens royaal met zout en peper.
5. Leg de kip in een braadslee en zet 75 à 80 minuten in de oven. Overgiet halverwege met het braadvocht.
6. De kip is gaar als het vocht bij de dij helder is. Laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie voor je versnijdt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)