



Griekse citroenkip uit de oven (kotopoulo lemonato)

Kippenbouten en aardappelen die samen roosteren in een frisse marinade van citroen, look en oregano. Een zonnig Grieks familiegerecht dat vanzelf sappig blijft.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	75'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 1 kg vastkokende aardappelen, in partjes
- 4 teentjes look, geplet
- sap van 2 citroenen
- 80 ml olijfolie
- 1 el gedroogde oregano

250 ml kippenbouillon

1 tl mosterd

1 citroen, in schijfjes

peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden en leg de kippenbouten met de aardappelpartjes in een ruime braadslee.
2. Klop in een kom het citroensap, de olijfolie, de mosterd, de geplette look en de oregano tot een marinade.
3. Giet de marinade over de kip en aardappelen en meng alles goed door met je handen.
4. Kruid royaal met peper en zout en verdeel de citroenschijfjes tussen de stukken.
5. Giet de kippenbouillon langs de rand in de braadslee zodat de aardappelen mooi gaar stoven.
6. Dek de slee de eerste 40 minuten af met folie zodat alles zacht wordt.
7. Haal de folie eraf en zet nog ongeveer 35 minuten verder tot de kip goudbruin en krokant is.
8. Overgiet de kip halverwege het laatste deel een keer met het braadvocht voor extra glans en smaak.
9. Laat de schotel enkele minuten rusten en werk af met wat extra oregano.
10. Serveer met een frisse Griekse salade en het overgebleven citroenvocht als saus.

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