

Gebraden kip

Ingrediënten:

1 biologische kip van 1,5 kilo
1 bol knoflook, gehalveerd
6 kleine vastkokende aardappels
12 takjes verse tijm
180 ml kippenbouillon
60 ml droge witte wijn
zeezout en zwarte peper
Groente voor erbij (bijv. sperziebonen, broccoli of een salade)



Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.

Laat het vel om de knoflook zitten en halveer de bol. Boen de aardappelen schoon onder de kraan en dep ze droog. Maak tot slot de bouillon.

Leg de kip in een braadpan met een goed sluitend deksel. Leg nu de knoflook helften, de aardappels, de takjes tijm naast de kip. Giet dan de bouillon en de wijn over de aardappels en knoflook, naast de kip.

Bestrooi met peper en zout en doe het deksel op de pan.

Stoof nu de kip 1 uur in de oven. Haal dan het deksel van de pan en braad de kip nog eens 15 minuten tot 'ie heerlijk goudbruin is.

Serveer met de aardappels, de knoflook, het kookvocht en wat groente erbij.

Geniet ervan!