

Kruidige knoflookkip

Ingrediënten voor 4 personen:

1 scharrelkip

zout, peper

olijfolie

minimaal 20 teentjes knoflook, ongepeld

veel verse kruiden naar keuze: tijm, rozemarijn, oregano, peterselie, bieslook, venkelgroen

2 glazen witte wijn

Bereiding:

Verdeel de kip in stukken en bestrooi ze flink met zout en peper.

Braad ze in een ruime hoeveelheid olijfolie aan in een diepe braadpan. Doe dan de knoflook in de pan, voeg de kruiden toe en schenk de witte wijn erbij. Doe het deksel erop en zet de pan in de oven. Na drie kwartier is de kip klaar, maar het deksel mag pas aan tafel van de pan af, waarna de geuren van de kruiden vrijkomen. De teentjes knoflook zijn binnen in hun velletje helemaal zacht geworden en zijn heerlijk om mee te eten!

Bij de kip zit veel saus dus serveer dit gerecht met gekookte aardappelen of vers stokbrood.

Als bijgerecht een ratatouille schotel en uw maaltijd is compleet!

Wijnadvies: Domaine de Dionysos, Côtes-du-Rhône La Deveze

