Citroenkip uit de oven

Fris • kruidig • Zuid-Europees • ± 1 uur

Voor	Bereiding	Oven
4 personen	± 15 min. + 45–60 min. oven	200°C / 180°C hetelucht

BENODIGDHEDEN

- 4 kippenbouten of 8 kippendijen, met vel
- 2 biologische citroenen
- 4 teentjes knoflook
- 3 el olijfolie
- 1 el honing (optioneel)
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 1 tl oregano
- Zout en versgemalen zwarte peper

OPTIONEEL

- 500 g krieltjes
- 1 grote rode ui, in parten

TOELICHTING & TIPS

De combinatie van citroen, knoflook, kruiden en olijfolie geeft de kip een frisse Zuid-Europese smaak. Voor extra diepte kun je de honing gebruiken. Zwarte olijven, cherrytomaten en een scheutje witte wijn maken de saus nog rijker.

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht).

2. Meng de olijfolie met het sap van 1 citroen, de fijngehakte knoflook, paprikapoeder, tijm, oregano, honing, peper en zout.

3. Wrijf de kippenbouten of kippendijen rondom goed in met de marinade.

4. Snijd de tweede citroen in dunne plakken.

5. Leg de kip in een ovenschaal. Verdeel de citroenschijven tussen en bovenop de kip en leg de takjes rozemarijn erbij.

6. Voeg eventueel de krieltjes en rode ui toe. Schep deze om met een beetje olijfolie, peper en zout.

7. Bak de kip 45–60 minuten in de oven, afhankelijk van de grootte van de stukken. Bedruip de kip halverwege met het braadvocht.

8. Voeg eventueel tijdens de laatste 15 minuten een handje zwarte olijven en wat cherrytomaten toe.

9. Voor een extra rijke saus kun je ongeveer 100 ml witte wijn in de ovenschaal schenken voordat het gerecht de oven in gaat.

10. Zet voor extra krokant vel de grill de laatste 3–5 minuten aan. Houd de kip goed in de gaten.

11. Controleer of de kip volledig gaar is. Laat het gerecht enkele minuten rusten voordat je serveert.

SERVEREN

Serveer met een frisse groene salade en stokbrood om de heerlijke citroen-knoflooksaus op te deppen.

EXTRA TIP

Dit gerecht is de volgende dag ook nog erg lekker. De citroen-, knoflook- en kruidensmaken trekken dan nog beter in de kip.