



Gebraden hele kip met kruiden en citroen

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	80'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 hele kip van ongeveer 1,4 kg
- 60 g zachte boter
- 3 teentjes knoflook
- 1 citroen
- 2 takjes rozemarijn
- 4 takjes tijm

2 el olijfolie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Dep de kip grondig droog met keukenpapier, ook van binnen.
2. Pers de knoflookteentjes fijn en meng ze met de zachte boter, een snuf zout en versgemalen peper tot een gladde kruidenboter.
3. Schuif voorzichtig met je vingers het vel los van de borst en de bouten en wrijf de kruidenboter direct op het vlees aan. Smeer de buitenkant van de kip eveneens in met de resterende boter.
4. Halveer de citroen en stop die samen met de rozemarijn en de tijm in de buikholte van de kip.
5. Bind de pootjes samen met keukentouw. Bestrijk de hele kip met de olijfolie en kruid royaal bij met zout en peper.
6. Leg de kip met de borst naar boven in een braadslee. Rooster 75 tot 80 minuten in de voorverwarmde oven. Overgiet de kip na 40 minuten met het braadvocht en herhaal dit om de 15 minuten.
7. Controleer of de kip gaar is door met een vleesthermometer te prikken in het dikste deel van de dij: de kerntemperatuur moet minimaal 75 °C bedragen. Het uitlopende vocht bij de dij moet volledig helder zijn.
8. Haal de kip uit de oven en laat ze losjes afgedekt met aluminiumfolie 10 minuten rusten voor je ze versnijdt.

Tip

Haal de kip een half uur voor het braden uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur komt. Zo gaart ze gelijkmatiger en blijft het vlees sappiger.

Lekker met

Geroosterde aardappelen uit dezelfde braadslee of een frisse groene salade.

Dranktip

Een droge Chardonnay of een lichte Pinot Noir past mooi bij de kruidige smaken van deze gebraden kip.