



Griekse citroenkip uit de oven (kotopoulo lemonato)

Kippenbouten en aardappelpartjes die samen roosteren in een frisse marinade van citroen, look en oregano. Een zonnig Grieks familiegerecht dat vanzelf sappig blijft dankzij de kippenbouillon die tijdens het garen langzaam in de aardappelen trekt.

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 (hetelucht 170 graden).
- 2.** Schil de aardappelen en snij ze in gelijke partjes zodat ze gelijkmatig garen. Leg de kippenbouten en de aardappelpartjes in een ruime braadslee.
- 3.** Klop in een kom het citroensap, de olijfolie, de mosterd, de geplette look en de oregano tot een gladde marinade.
- 4.** Giet de marinade over de kip en de aardappelen en meng alles goed door met je handen zodat elk stuk goed bedekt is.
- 5.** Kruid royaal met peper en zout. Verdeel de citroenschijfjes tussen de stukken kip en aardappelen.
- 6.** Giet de kippenbouillon voorzichtig langs de rand van de braadslee.
- 7.** Dek de braadslee af met aluminiumfolie en schuif ze in de voorverwarmde oven. Laat alles 40 minuten garen.
- 8.** Verwijder de folie en laat de schotel nog ongeveer 35 minuten verder roosteren tot de kip goudbruin en krokant is en de aardappelen een mooi kleurtje hebben.
- 9.** Overgiet de kip halverwege dit laatste deel eenmalig met het braadvocht voor extra glans en smaak.
- 10.** Haal de braadslee uit de oven en laat de schotel een vijftal minuten rusten voor je serveert. Bestrooi eventueel met wat extra gedroogde oregano.

Tip

Marineer de kippenbouten de avond voordien in de citroenmarinade en bewaar ze afgedekt in de koelkast. Zo trekt de smaak dieper in het vlees en wordt het resultaat nog aromatischer.

Lekker met

Serveer met een frisse Griekse salade van tomaat, komkommer, olijven en feta.

Dranktip

Schenk er een gekoelde Griekse witte wijn bij, zoals een Assyrtiko van Santorini, met zijn frisse zuurgraad past hij perfect bij de citroen en oregano.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**