

## In de oven gegaarde Bresse kip

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

### Bereidingswijze

Vul de binnenkant van de opgebonden Bresse kip met de aangegeven ingrediënten. Bestrijk de Bresse kip rondom met boter en leg deze in een grote braadslee en braadt in circa 10 minuten aan op 220 graden in een voorverwarmde oven. Na het aanbraden afblussen met 2 dl. Madeira en 2 dl.

Gevogeltefond. Breng de oventempertuur terug naar 170 graden. De Bresse kip nu voor 25 minuten verder braden op 170 graden. Tijdens het braden de kip regelmatig bedruipen met het braadvocht.

Was ondertussen de Ratte aardappeltjes en de groenten en voeg deze na de 25 minuten toe aan de braadslede samen met de laurier en de knoflooktenen. Haal de blaadjes tijm van het takje tijm, fijn snijden en bestrooi hiermee de Bresse kip. Het gerecht terugzetten in de oven en nog 35 minuten laten garen op 170 graden. Bij voorkeur afgedekt afgaren. Totale braadtijd van Bressekip is 10 minuten aanbraden + 60 minuten braden op 170°C.

Bresse kip met groenten en aardappeltjes opdienen.

Bon appetit!

### Ingrediënten

1 Bresse kip  
1 blaadje laurier  
1 takje tijm  
1 sjalot  
zeezout  
1 teen knoflook  
peperkorrels  
2 jeneverbessen  
50 gram boter

### Voor het garnituur

8 stuks witlof  
20 Ratte aardappeltjes  
10 kastanje champignons  
2 knoflooktenen  
blaadje laurier  
2 dl. Madeira  
1 potje kippenfond  
bosje tijm