

Kip met 40 tenen knoflook uit de oven

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Smelt in een pan de boter en voeg de olijfolie toe. Braad de kip rondom bruin en haal hem daarna uit de pan.

Bak (in dezelfde pan) de 40 knoflooktenen met de vliesjes en de tijm ongeveer 2 minuten aan.

Plaats vervolgens de kip weer terug in de pan en voeg de wijn en de bouillon toe.

Zet de pan (of verplaats de volledige inhoud naar een ovenvaste schaal) voor 1,5 uur in de oven. Bedruip indien naar wens de kip met de jus tijdens het braden.

Dip het stokbrood in de jus en knijp naar wens de knoflookteentjes uit op het brood en boven de kip.

Eetsmakelijk!

Ingrediënten

1 Landes kip (ongeveer 1200 gram)

1 klontje boter

1 eetlepel olijfolie

40 tenen knoflook

1 bosje tijm

300 ml droge witte wijn

150 ml kippenbouillon

Evt stokbrood