WINEBIZZ
Excellent Wines

Kip met citrus en ovenaardappeltjes

El Pedal Rioja Blanco – Viura

4 personen - 60 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 4 kippenbouten
- 1 sinaasappel
- 1 e l honing
- 4 teentjes knoflook
- 8 sjalotten
- 1 tl kurkuma
- ½ tl peper
- 600 gr vastkokende aardappelen
- 1 el citroensap
- 6 el olijfolie
- 1 tl geraspte gember
- 1 el paprikapoeder
- Mespuntje cayennepeper

BEREIDING

Leg de kippenbouten in een ondiepe schaal. Hak 2 tenen knoflook fijn en meng 'm met 4 el olijfolie, gember, paprika, cayenne, kurkuma, honing, citroensap en peper. Overgiet de kip met deze marinade en laat een nachtje marineren in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180° C.

Schil de aardappelen en snij ze in partjes. Pel knoflook, pel en halveer de sjalotten. Hak de chilipepertjes fijn.

Snij de citroen en de sinaasappel in plakken en leg ze in een lichtjes ingevette ovenschaal. Leg daarop de aardappelen, knoflook en sjalotten, bestrooi met wat zout en bedruppel met olijfolie.

Leg de kip op de aardappelen, kruid ze met zout en bak 50 minuten in de oven? Draai halverwege de gaartijd om en schep ook de aardappeltjes eens om. Serveer de kip met de aardappeltjes en het citrusgarnituur.

Leg de kippenbouten in een ondiepe schaal. Hak 2 tenen knoflook fijn en meng 'm met 4 el olijfolie, gember, paprika, cayenne, kurkuma, honing, citroensap en peper. Overgiet de kip met deze marinade en laat een nachtje marineren in de koelkast.

.