# Provencaalse Kip

## Gallician – Prestige Costières de Nîmes Rosé

4 personen - 25 minuten bereidingstijd, 105 minuten oventijd



### INGREDIËNTEN

- 1 maiskip
- 1 citroen
- 2 tenen knoflook
- 20 gram verse tijm
- l0.5 theelepel 4-seizoenenpeper
- 0.5 theelepel zeezout
- 5 eetlepel olijfolie extra vierge
- 0.25 kippenbouillontablet
- 100 ml kraanwater

### BEREIDING

Laat de kip op kamertemperatuur komen. Boen de citroen goed schoon en snijd in vier partjes. Snijd de knoflook in plakjes. Bind de helft van de tijm met het touw bij elkaar.

Bestrooi de binnenkant van de kip met peper en zout. Schep ⅖ van de olie erin. Stop de partjes citroen, het kruidenbosje en de plakjes knoflook in de buikholte. Steek de buikholte dicht met de cocktailprikkers.

Bestrijk de kip rondom met de rest van de olijfolie en leg in de ovenschaal. Bestrooi met peper en zout. Schuif de schaal met de kip in het midden van de oven en schakel in op 175 ºC. Bak de kip in 1 ½ - 1 ¾ uur goudbruin en braad het gaar.

Ris de blaadjes van de rest van de kruidentakjes en snijd fijn. Leg de kip op een platte schaal. Schenk het braadvocht in een sauspan. Voeg het kippenbouillontablet, water en de kruiden toe. Breng aan de kook en kook op hoog vuur in tot jus. Serveer de jus apart bij de kip. Serveer met couscous en ratatouille.