



Gevulde kip met venkel en mini groenten

Ingrediënten

- 1 Hele kip 1.2 kg tot 1.5 kg.
- 1 Sinaasappel, in parten (bewaar 1 schijf voor decoratie).
- 3 Teentjes knoflook, gekneusd.
- Paar takjes rozemarijn.
- 30 gr. Zachte roomboter.
- Peper en zout.
- Takjes peterselie.
- 1 Venkel, in stukken gesneden (bewaar de blaadjes voor garnering).
- Rollade touw.

Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Vul de kip met sinaasappelpartten, knoflook en venkel naar smaak, 10 gram boter, peper en zout en een takje rozemarijn.
- Hak de rest van de rozemarijn fijn en prak dit door het restant van de zachte boter.
- Bestrijk de bovenkant van de kip en de poten met boter.
- Bestrooi de kip met peper en zout en plaats het geheel in een ovenschaal met het restant van de venkel ernaast.
- Zet de kip een half uur op 180°C in de oven.
- Draai de temperatuur na een half uur op 120°C en laat hem nog 60 minuten bakken.
- Bedruip de kip af en toe met het vocht van de bodem.
- Voor een mooi bruin korstje de laatste 5 minuten de grill aanzetten op 200°C.
- De kerntemperatuur van de kip is 72°C.

Tip:

Serveer er roseval aardappeltjes bij en gekleurde, gegrilde mini groentes.

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014