



SLAGERIJ

# GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

## Tante Door kip uit de oven

### Benodigheden:

- 1 hele kip (ongeveer 1,5 kg)
- 1 el balsamicoazijn
- 1 el honing
- 1 el mosterd
- 1 takje tijm
- 1 citroen, in parten
- 4 takjes middelgrote Roma tomaten (500 gram)
- 5 tenen knoflook
- 4 el zwarte olijven
- 2 el kappertjes
- 5 ansjovisfilets
- Peper en zout

### Bereiding:

1. De oven voorverwarmen op 175°C. Meng de balsamicoazijn, honing, mosterd en een geperste teen knoflook in een kom.
2. Dep de kip droog en bestrooi zowel de binnen- als buitenkant royaal met peper en zout. Plet de overige tenen knoflook en vul de holte van de kip met de geplette knolooktenen, tijm en 2 partjes citroen.
3. Bestrijk de kip gelijkmatig met de marinade en plaats deze in een ingevette braadslede of ovenschaal. Bak de kip gedurende 40 minuten in de oven en voeg dan de tomaten, olijven, kappertjes, ansjovis en partjes citroen toe aan de schaal.
4. Bak de kip nog eens 20 tot 30 minuten tot hij gaar en goudbruin is, of tot een kern

**Eet smakelijk!**

