

Gevulde kip met gegrilde groenten



Velthuizen
KEUKENS

🕒 60 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

1 hele kip	250 gram krieltjes	2 bollen knoflook
250 gram spekjes	1 aubergine	Takjes verse organo
3 tenen knoflook	2 courgettes (geel en groen)	Gedroogde rozemarijn
2 uien	2 paprika's (rood en oranje)	olijfolie
Kipkruiden	2 rode uien	
Honing	1 citroen	

Stap 2 | Voorverwarmen & vullen

Verwarm de oven voor op 180 graden. Wij hadden plakken gerookte spek in huis en sneden deze in dunne reepjes. Kant en klare spekreepjes zijn natuurlijk net zo makkelijk. Snij de ui grof en hak de knoflook fijn. Vul met deze ingrediënten de kip. Leg de kip op een met bakpapier beklede bakplaat en kruid royaal met de kipkruiden. Smeer de kip vervolgens in met honing. Leg de eventueel overgebleven vulling bovenop de kip. Schuif de gevulde kip in de oven, voeg gering stoom toe en bak in 60 minuten gaar.



Stap 3 | Groenten snijden & grillen

Terwijl de kip in de oven staat begin je met het snijden van alle groenten. Snijd de aubergine, courgette in plakjes. De paprika in reepjes en de rode ui in halve ringen. Verdeel deze groenten over een met bakpapier beklede bakplaat. Halveer de citroen, knijp 1 helft uit boven de groenten, snij de andere helft in schijfjes en verdeel deze ook over de bakplaat. Snijd het topje van de knoflook bollen en leg deze in zijn geheel bovenop de groenten. Als laatste verdeel je de krieltjes en een paar takjes oregano over de groenten. Bestrooi de bakplaat met gedroogde rozemarijn en besprenkel royaal met olijfolie. Grill de groenten op 180 graden voor 40 minuten.



Stap 4 | Garneren & serveren

Zodra de kip gaar is neem je deze uit de oven. Pak een royale schaal waarop je de kip wilt serveren. Verdeel de gegrilde groenten rondom de kip op de schaal en voeg voor de garnering nog wat verse takjes oregano toe. Als laatste nog wat gedroogde rozemarijn en wat sliertjes honing en klaar is je kleurrijke kerstgerecht!

