



Hoevekip met citrus en rozemarijn



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 hoevekip (groot)
1 sinaasappel
1 citroen
1 limoen
3 eetlepels honing
1 eetlepel komijnpoeder
peper en zout
olijfolie
2 kaneelstokjes
5 takjes verse rozemarijn

Bereidingswijze

- 1.** Dep de hoevekip droog en leg ze in een braadslee.
- 2.** Snij de citrusvruchten in plakjes.
- 3.** Meng in een kommetje honing, komijnpoeder, peper, zout en olijfolie. Wrijf de kip in met dit mengsel, ook aan de binnenkant.
- 4.** Vul de hoevekip op met de kaneelstokjes, de helft van de plakjes citrusfruit en 3 takken rozemarijn.
- 5.** Verdeel de rest van de plakjes van het citrusfruit en de rozemarijn over de bovenkant van de hoevekip. Bedruppel met wat extra olijfolie.
- 6.** Zet 90 minuten in een op 170 °C voorverwarmde oven.
- 7.** Haal uit de oven en laat een kwartiertje rusten, losjes afgedekt met aluminiumfolie, voordat je de kip aansnijdt.