Spaanse kip uit de oven

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

1 braadkip
olijfolie
peper en zout
1 citroen
1 bol knoflook
1 kaneelstokje
8 aardappelen (geschild en in kwartjes gesneden)
6 sjalotten (gepeld)
4 takjes rozemarijn
1 chorizoworst (in plakjes)
1 blik kikkererwten (uitgelekt)
250 gram groene boontjes (schoongemaakt)
1 bosje bladpeterselie

Bereidingswijze

1. **Smeer de braadkip rondom rond in met olijfolie en breng goed op smaak met peper en zout.**
2. **Snij de citroen en de bol knoflook doormidden.**
3. **Vul de kip op met het kaneelstokje, een halve citroen en een halve bol knoflook.**
4. **Leg de kip op een bakplaat of in een grote ovenschotel. Schik de aardappelen, de sjalotten, de rozemarijn, de andere helft van de citroen en de knoflook, de chorizo en de kikkererwten rond de kip. Bedruppel opnieuw met olijfolie en breng goed op smaak met peper en zout.**
5. **Zet 1 uur en 20 minuten in een op 170 °C voorverwarmde oven. Schud af en toe met de schaal.**
6. **Kook intussen de groene boontjes en giet af. Voeg toe aan de ovenschotel. Werk af met grof gesneden bladpeterselie.**