Thea goes jamie

www.kookjemee.nl

Thea goes jamie

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 120

Ingrediënten:
1 kip van ongeveer 1 kilo(liefst mais kip)

2 kg aardappelen(rozeval)

1 kleine citroen

1 hele bol (verse is het lekkerst) knoflook

olijf olie

hand vol verse tijm

hand vol verse rozenmarijn allemn de naaldjes

1 ons ontbijtspek in plakje

(zee)zout

peper

Bereidingsqwijze:
Wrijf de kip van binnen en van buiten in met peper en zout en leg hem even terug in de koelkast.
Schil de aardappelen(bij rozeval hoeft dit niet)en snijd ze in blokjes(niet te klein).
Doe ze in een pan met gezouten water, samen met de knoflook tenen en de citroen en laat ongeveer 12 min doorkoken.
Giet ze af en laat goed uitdampen en haal de knoflook en de citroen eruit.
Hussel de aardappelen geven goed door elkaar.
Verwarm de oven voor op 190 graden.
Prik de citroen voorzichtig in met een mes.
Haal de kip uit de koelkast en dep hem droog en wrijf hem helemaal in met olijf olie en prop de knoflook, citroen en tijm in de kip.
Leg hem in een braadslee(of grote lage ovenschaal)en bak hem ongeveer 45 min.
Haal de kip uit de schaal en leg hem op een bord.
In de schaal ligt nu wat kippnvet waarin je de aardappelen en rozemarijnnaaldjes gaat husselen,laat in het midden genoeg ruimte over om de kip terug te leggen.
Leg de plakjes ontbijtspek over de kip en zet de schaal voor ongeveer 30 min. weer terug in de oven,totdat de aardappeltjes mooi bruin zijn.
Haal de knoflook uit de kip,de citroen en rozemarijn naaldjes kan je weggooien,verkruimel het spek over de kip.
De knoflook tenen kan je uit hun velletje halen en de kip er nog mee insmeren.

Thea

is .