

Ingrediënten

- 1 grote kip
- 1,5 tl avocado-olie
- 1 tl rozemarijn
- 1 tl oregano
- 1 tl peper
- ½ tl tijm
- ½ tl salie
- ½ tl mosterdpoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- ½ tl uienpoeder
- ¼ tl basilicum
- 1,5 tl koosjer zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de airfryer 5 minuten voor op 200 graden.
2. Verwijder de ingewanden, gooi ze weg en spoel de kip af en dep hem droog.
3. Masseer de kip in met olie.
4. Wrijf de kip in met de kruidenmix en bind de poten eventueel bij elkaar.
5. Leg de kip in de mand van de airfryer en frituur hem 40 minuten op 180 graden.
6. Draai de kip met de borst naar boven met een tang en frituur hem nog 25 minuten, of tot de kip weer op temperatuur is.
7. Dek de kip ongeveer 10 minuten af met aluminiumfolie voordat je hem eet.

Dit recept moet gewoon iedereen met een airfryer gemaakt hebben, dit is zooooo lekkerrrrrr.