

ingrediënten (voor 4 personen)



- 1 kip van ongeveer 1-1/2 kilo in stukken.
of 4 grote kippenpoten is ook lekker.
- zout en peper
- 2 tot 3 eetlepels olijfolie
- 1 tot 2 rozemarijn blaadjes
- 8 salie blaadjes
- 2 stengels bleekselderij
- 5 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 3 tot 5 dl kippenbouillon
- 1 kg aardappelen, in stukjes
- 3 eetlepels fijngesneden peterselie

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bestrooi de kip - of kippenpoten - met zout en peper en bak de kip in de hete olie in 5-8 minuten rondom bruin. Voeg de rozemarijn, salie, bleekselderij en knoflook toe, schenk de bouillon in de pan en laat afgedekt ongeveer 50 - 60 minuten in het midden van de oven in een ovenschaal garen. Voeg de laatste 30 min. de aardappel stukjes toe. Breng het gerecht op smaak met zout en peper. Strooi er de peterselie over en serveer met de aardappelen. Lekker met sperziebonen erbij.