

Ingrediënten (4 personen)

- 2 sinaasappels
- 100 gram zachte boter
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel mosterd
- 6 takjes verse tijm
- 1 braadkip (ongeveer 1,2 kg)
- 1 glas droge sherry

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Boen een sinaasappel goed schoon en rasp de helft van de schil. Pers de beide sinaasappels uit. Meng de sinaasappelrasp met de boter, honing en mosterd en de tijmblaadjes. Maak inkepingen in het vel van de kip en bestrooi de kip van binnen en van buiten royaal met zout en peper. Masseer de kip daarna rondom met het botermengsel in. Juist ook in de gemaakte inkepingen onder het vel !! Leg de kip met de borst naar beneden in de ovenschaal. Giet het sinaasappelsap en de sherry er bij. (Let op: Niet over de kip gieten) Bak de kip, in het midden van de oven ongeveer 30 minuten. Draai de temperatuur daarna terug naar 150°C en bak de kip dan nog 1 uur. Giet de jus door een zeef. Snijd de kip eventueel in stukken en serveer met de jus. Lekker met aardappelen en groenten uit de oven.

Bron: Yvonne - Boodschappen 4-2014