

### ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 Kip of 4 dikke kippenpoten
- 2 uien grof gesneden
- 4 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels water
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 theelepel kaneel
- Flinke snuf saffraan (buisje)
- sap van 1 citroen
- 2 theelepels grof zeezout
- 1 theelepel zwarte peper
- 100 gram hazelnoten
- 70 gram honing
- 2 eetlepels rozenwater
- 2 bosuien in ringetjes gesneden.
- 1 vel bakpapier voor op de bakplaat

### Bereiding.

Vermeng de stukken kip in een schaal met uien, olijfolie, 4 eetlepels water, gember, kaneel, saffraan, citroensap, zout en peper. Laat dit minstens 1 uur staan of zet het geheel weg in de koelkast voor de volgende dag. Dan kan de kip nog beter marineren. Verhit de oven tot 190 graden celsius. Spreid de hazelnoot uit op een bakplaat en rooster ze in de oven in 10 minuten lichtbruin. Hak ze grof en zet ze even opzij. Verdeel de kip op de marinade op de bakplaat met bakpapier, waarop alles royaal past. Leg de stukken kip met het vel naar boven op de plaat en schuif deze in de oven. Bak de kip circa 35 minuten. Maal intussen honing, rozenwater en noten door elkaar tot een grove puree. Haal de bakplaat uit de oven en strijk een royale laag notenpasta op elk stuk kip, zodat het is bedekt. Zet de kip nog 5 a 10 minuten in de oven tot de kip gaar is en de notenlaag goudbruin. Schep de kip in een serveerschaal en garneer met de gehakte bosui. Geef er rijst of naturel couscous bij.