



GEGRILDE KIP BOVEN GROENTEN

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Malta

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 - 4 personen

Tijd: 80 minuten + 10 minuten rusten

Ingrediënten:

- **1 biologische kip van 1 kilo**
- **½ onbespoten citroen**
- **500 gram kruimige aardappels, in dunne schijfjes**
- **400 gram puntpaprika, in diverse kleuren, gehalveerd en zaadlijsten verwijderd**
- **extra vergine olijfolie**
- **gemalen zeezout**
- **milde paprikapoeder, ter garnering**

Bereiding:

- We beginnen met het voorverwarmen van de oven naar 230°C.
- Spoel de kip onder koud stromend water goed schoon. En nog belangrijker; droog hem echt heel goed af.
- Wrijf de huid van de kip goed in met het snijvlak van de halve citroen.
- Stop de citroen in de buikholte en bestrooi de kip rondom met grof gemalen zeezout.
- Doe de aardappelschijfjes en de puntpaprika's in een ruime kom en besprenkel met wat olijfolie.
- Bestrooi de groenten met wat zeezout en hussel goed door elkaar.
- Schep de groenten in één laag dicht tegen elkaar (dus niet verspreid) op de braadslede.
- Plaats de braadslede onder in de oven op het rooster.
- Leg de kip direct boven de groenten op een tweede rooster met de borst omhoog en de staart richting de ovendeur.
- Rooster het geheel 15 minuten in de voorverwarmde oven en verlaag daarna de temperatuur naar 180°C.
- Laat de kip nog een uurtje roosteren tot het dikke gedeelte van de dijnen een kerntemperatuur hebben van 72°C.
- De groenten in de braadslede zullen heerlijke alle sappen die uit de kip druppelen opnemen en lekker gaar roosteren.
- Als de kip gaar is, kun je hem boven de groenten wat kantelen zodat het braadvocht uit de buikholte over de groenten stroomt.
- Haal de braadslede met de groenten uit de oven en maak in het midden een holte.
- Haal de kip van het rooster en plaats deze in de holte.
- Dek af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten.
- Serveer de groenten op een bord en leg er een stuk gegrilde kip op.
- Bestrooi met wat paprikapoeder ter garnering.

Ћu pjaćir bil-ikel!

06-09-2025