




Scharrelhoen of Biologische Landhoen uit de oven

 Bereiden in: in braadslee / oven

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 hele scharrelhoen of biologisch landhoen
- Klein bosje salie
- 2 rode uien
- 3 laurierblaadjes
- 3 grote of 4 kleine peren
- 300 ml cider
- 125 gram zachte boter
- 6 tenen knoflook
- Zout & peper

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Scharrelhoen of Biologische Landhoen uit de oven

Bereiding

- 1 Haal de kip een uur voor gebruik uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 graden.
- 2 Maak nu de kruidenboter: hak 3 tenen knoflook en 10 blaadjes salie fijn (bijvoorbeeld in een keukenmachine). Meng ze met de zachte boter.
- 3 Leg de kip met de uiteinden van de poten naar je toe. Maak met een lepel wat ruimte tussen het vel en het vlees. Stop de helft van de boter tussen het vel en het vlees van de kip en verdeel het over de hele bovenkant van de kip door de buitenkant van de kip te masseren. Smeer de kip verder helemaal in met de rest van de boter en bestrooi met zwarte peper en zout.
- 4 Pak er een braadslede of ovenschaal bij. Snijd de rode ui in parten en verdeel ze over de bodem. Stop er drie geplette knoflooktenen bij (de schilletjes mag je eraan laten zitten). Leg het kippetje hier bovenop. Snijd de ongeschilde peren in kwarten en schik ze rondom en onder de kip. Stop de blaadjes laurier her en der in de ovenschaal. Giet ook de cider in de braadslede rondom de kip en dek de kip af met aluminiumfolie, maar niet te strak. Zet de kip in de voorverwarmde oven tot -ie gaar is. Als je door het ruitje van je oven een goudbruine gebraden kip ziet, is 'ie klaar.
- 5 Bak daarna nog wat blaadjes salie krokant in een laagje olie en verdeel ze over de kip. Schep ook alle sappen uit de braadslede lekker over de kip.

Kooktips

Hoe lang de kip in de oven moet, hangt af van zijn gewicht: meestal 30 minuten per 500 gram. Wij hebben de kip eerst 60 minuten afgedekt laten garen en 'm daarna nog 35 minuten zonder folie laten braden voor een goudbruin resultaat. Je kunt er ook voor kiezen om appels te gebruiken, dat past ook mooi bij de cider. En wat dat betreft: appelcider, perencider, het kan allemaal.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten