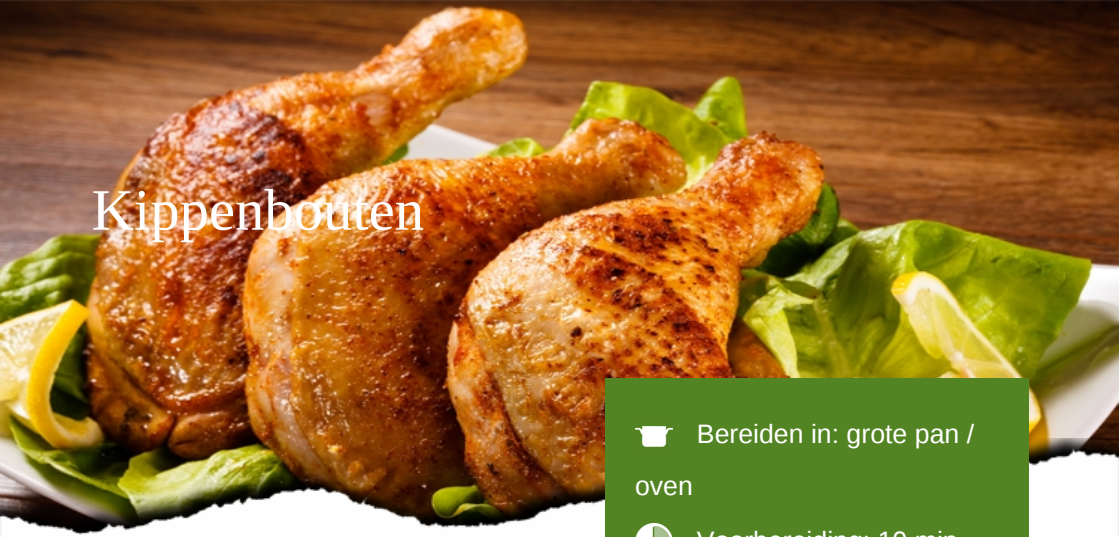


Kippenbouten



Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Ingrediënten (voor 2–4 personen):
- 2 scharrelhoenbouten van OnzeBoer
- 2 el olijfolie
- 1 el roomboter
- 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl rozemarijn (vers of gedroogd)
- Peper en zout naar smaak
- Eventueel: 1 citroen in partjes

 Bereiden in: grote pan / oven

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 30 min.

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



Kippenbouten

Bereiding

In de pan

- 1 Laat de hoenbouten op kamertemperatuur komen.
- 2 Wrijf ze in met peper, zout, paprikapoeder en rozemarijn.
- 3 Verhit olijfolie en boter in een ruime pan op middelhoog vuur.
- 4 Bak de bouten eerst met de velkant naar beneden goudbruin in ca. 5–7 minuten.
- 5 Draai ze om en voeg de knoflook toe. Zet het vuur iets lager en bak ze in ca. 25 minuten gaar, met het deksel half op de pan.

Draai regelmatig en voeg eventueel op het einde een scheutje citroensap toe voor frisheid.

In de oven (makkelijk & krokant):

- 1 Verwarm de oven voor op 190 °C.
- 2 Wrijf de bouten in met olie, kruiden en knoflook.
- 3 Leg ze in een ovenschaal en rooster ze in 45–50 minuten goudbruin en gaar. Bedruip halverwege met het bakvocht.

Kooktips

Laat het vlees na het bakken 5 minuten rusten onder folie – zo blijven de sappen mooi in het vlees.

Serveren

Lekker met: Geroosterde aardappeltjes of couscous Gegrilde groenten of een frisse salade En een partje citroen of verse peterselie als afmaker

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten