

## Geroosterde Franse kip

Aantal personen: 4

1 hele biologische kip  
zout en gemalen peper, naar smaak  
Scheut milde olijfolie  
2 sinaasappels  
Bosje verse rozemarijn  
1 winterpeen, in stukken  
3 uien, in stukken  
6 teentjes knoflook, grof gehakt  
1 citroen

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius.

Kruid de kip met peper, zout en olijfolie en masseer het in de kip.

Prik in een sinaasappel gaatjes met je mes en doe de sinaasappel samen met driekwart van de rozemarijn in de kip.

Leg de wortel, ui en knoflook in een ovenschaal en plaats de kip er bovenop.

Doe de kip in de oven.

Pers van de andere sinaasappel het sap uit en doe dit samen met een beetje water in een kommetje.

Check na 40 minuten of de kip niet aan het aanbranden is (als dit wel zo is kun je een stuk aluminiumfolie over de kip heen doen) en besprenkel met het sinaasappelsap.

Plaats nog een keer voor 40 minuten terug in de oven.

Wanneer de kip klaar is, pers je de citroen uit over de kip en laat je het onder aluminiumfolie nog 10 minuten rusten.

Serveer met aardappeltjes en een frisse salade.

Snij de kip aan tafel aan. Eet smakelijk!

