

Griekse kip met aardappel en citroen

Ingrediënten:

1 hele kip in stukken of 4 kippenbouten
500 gr aardappels, iets kruimig kokend
1 citroen in plakken
4 teentjes knoflook, fijn geperst
Zout en zwarte peper
Olijfolie
½ el tijm
½ el oregano

Bereiding:

Schil de aardappels en snijd in grove stukken (elke aardappel in vieren ongeveer). Maak de kip schoon. Meng 3 el olijfolie met de knoflook, wat zout en peper, oregano en tijm. Meng 2/3 met de aardappels en 1/3 met de kip. Leg in een braadslede en bedek met aluminiumfolie. Bak de schotel in een voorverwarmde oven van 200 graden een half uur met folie en daarna nog een half uur zonder folie.

