

Kerstkip

Ingredienten:

- 1 hele kip van Sranan Fowru (ontdood)
- 3 el roomboter (zacht)
- 1 tl knoflookpoeder
- Verse of gedroogde kruiden (tijm, rozemarijn, peterselie)
- 1 sinaasappel (in parten)
- Zout, zwarte peper, paprikapoeder

Optionele vulling:

- 250 g Sranan Fowru kipgehakt
- 8 gedroogde pruimen (stukjes)
- 1 kleine ui (fijnggehakt)
- 1 el paneermeel
- 1 ei

Bereiding:

1. Vulling (optioneel): Meng kipgehakt, pruimen, ui, paneermeel, ei en kruiden. Vul de kip.
2. Kip kruiden: Meng roomboter met knoflookpoeder, kruiden, zout en peper. Wrijf de kip in (ook onder het vel). Vul eventueel met sinaasappelpartten.
3. Oven: Verwarm de oven voor op 200°C (180°C bij hetelucht). Rooster de kip 1,5 uur, bestrijk om de 20 minuten met braadvocht.
4. Checken: Prik in het dikste deel; helder sap betekent gaar.

Laat 10 minuten rusten. Tip: Serveer met aardappeltjes en een frisse salade.