



Citroenkip uit de oven



Citroenkip uit de oven

Op zoek naar een makkelijk recept boordevol smaak? Dan zit je met deze citroenkip uit de oven helemaal goed. Met één flesje van onze 100% natuurlijke Citroenshot maak je in een handomdraai een frisse marinade die de kip heerlijk mals en vol van smaak maakt.

Geen citroenen uitpersen of gedoe in de keuken, maar gewoon één flesje openen en mengen met een paar smaakvolle kruiden. De oven doet vervolgens het meeste werk. Serveer met geroosterde aardappeltjes, een frisse salade of gegrilde groenten en je hebt een heerlijke maaltijd op tafel!

ingrediënten

Wat heb je nodig voor 4 personen?

700 gram kipdijen of kipfilet

100 ml vers citroensap (1 Citroenshot)

Een beetje rasp van 1 citroen

3 el olijfolie

3 teentjes knoflook,
fijnggehakt

2 tl tijm of rozemarijn

Een paar schijfjes citroen

Een snufje zout en peper

bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Meng alle ingrediënten behalve de citroenschijfjes. Marineer de kip minimaal 30 minuten.
3. Leg de kip in een ovenschaal en verdeel de citroenschijfjes erover.
4. Bak 30 tot 40 minuten in de oven, afhankelijk van de dikte van de kip.