

# Kip met aardappeltjes uit de oven

## Ingrediënten

- 1 grote kip
- olijfolie
- een halve citroen
- thijm
- 500 gram aardappelen
- knoflook
- peper en zout

## Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6. Bestrijk de kip met olijfolie en peper. Doe de in stukken gesneden citroen en de takjes thijm binnenin de kip. Plaats de kip in een ovenschaal en zet deze 30 minuten in de oven.
2. Haal de kip uit de oven en bestrooi met zout. Keer de kip om en giet eventueel het vocht dat eruit is gelopen over de kip. Leg de aardappeltjes eromheen, bestrooi met zout en plaats de schaal in de oven totdat de aardappels gaar zijn.
3. Controleer of de kip gaar is door een scherp mes te plaatsen tussen een poot en het borststuk. Als het vocht dat eruit komt helder is, is de kip gaar.