

## Kip met honingkaneelsaus

### Ingrediënten

- 1 kip
- 6 knoflooktenen
- 2 takjes rozemarijn
- 2 takjes thijm
- 4 eetlepels honing
- 2 eetlepels olie
- 4 eetlepels balsamicoazijn
- kaneel, nootmuskaat, zout en peper

### Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Vul de kip met de schoongemaakte knoflook, de rozemarijn en de thijm.
3. Leg de kip in een schaal, giet er olie overheen en zet deze in de oven gedurende 1 uur; draai de kip elk kwartier om en strooi er na een half uur zout overheen.
4. Haal de kip uit de oven, bedek de kip met aluminiumfolie.
5. Meng de honing met de azijn en 8 eetlepels water, voeg zout en andere kruiden toe. Breng dit aan de kook.
6. Serveer de kip met de saus.