

## Spaanse kip

### Ingrediënten

- 4 kippenbouten of dubbele kipfilets
- 1 grote venkelknol
- 150 gram zwarte olijven
- 8 gedroogde tomaatjes
- 4 knoflooktenen
- thijm
- 125 milliliter sherry
- olijfolie
- sap van een halve citroen

### Werkwijze

1. Snijd de tomaten in reepjes en de knoflook in plakjes. Snijd de venkelknol in reepjes, voeg thijm toe. Doe alles in een grote braadslee. Leg de kip erop en de olijven.
2. Meng olijfolie met sherry, tomaatjes en knoflook, zout en peper. Giet dit over de kip. Hussel. Dek af met folie en zet minstens 12 uur koel.
3. Haal de schotel een uurtje van tevoren uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius. Zet de schaal vervolgens in de oven gedurende 1 uur.
4. Lekker met aardappelen uit de oven en een groene salade.