



## BRAADKIP MET GEGLACEERDE GROENTEN EN BRAADJUS

- 1 Vul de kip met tijm en look. Wrijf de kip in met de halve citroen. Bestrijk de kip met boter. Kruid met peper en zout. Plaats een rooster op een ovenschaal en plaats de kip op het rooster. Bak de kip ongeveer een uur in een voorverwarmde oven op 175 graden. Begiet de kip regelmatig met gesmolten boter.
- 2 Neem de kip uit de oven en giet het braadvocht door een zeef.
- 3 Roer de resterende koude boter door het braadvocht. Kruid met wittewijnazijn, peper en zout.
- 4 Blancheer ondertussen de groenten in gezouten water.
- 5 Smelt een beetje boter in een pan en bak de champignons een paar minuten.
- 6 Voeg de groenten toe en meng alles. Kruid met peper en zout.
- 7 Serveer de groenten met de kip en saus.

### Voor 4 personen

1 kip (Mechelse koekoek)  
½ citroen  
10 takjes tijm  
4 teentjes look  
150 g boter  
wittewijnazijn  
peper en zout  
1 busset jonge wortelen  
8 bloemkoolrosjes  
250 g champignons  
100 g boontjes

