

Ingrediënten voor 4 personen

1 kip (ca. 1 kg), peper,
paprikapoeder, 100 gr.
ontbijtspek (blokjes), 200 gr.
kleine champignons, 2 uien (in
stukken), 750 gr.
krielaardappelen, 50 gr.
gesmolten boter, 1 el fijn gehakte
peterselie

Tijd: > 1 uur
Keuken: Internationaal
Smaak: Pittig
Soort_gerecht: Ovenschotel
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

kip a la bonne femme uit de romertopf

Vorbereiding

Leg de Romertopf 15 minuten in koud water.

Bereidingswijze

Wrijf de kip van binnen en van buiten in met peper en paprikapoeder en leg in de Romertopf. Doe ontbijtspek, champignons, ui en aardappelen in een kom, doe er wat zout en aardig wat peper bij, meng alles door elkaar en schik rond de kip. Giet de boter over de kip en groenten, sluit de schaal. Zet de Romertopf onderin de koude oven. Verwarm de oven tot 225-250 graden en laat de kip in 85-90 minuten gaar worden. Haal de laatste 10 minuten het deksel van de schaal en laat de kip wat kleuren. Strooi de peterselie erover.