



## KIPKARBONAADJES met basilicum, limoen en knoflook

Hoofd- of bijgerechtje voor 4 personen

### Ingrediënten:

- 4 of 8 kippendijen zonder been
- olijfolie
- knoflook
- 1 a 2 limoenen
- een flinke handvol basilicumblad
- 1 a 2 glazen witte wijn
- peper en zout

### Bereiden:

- 1)  
Bestrooi de kip met peper en zout, besprenkel met olijfolie
- 2)  
Maak er kleine rolletjes van en leg ze in een braadsleetje
- 3)  
Sla de knoflooktenen plat en leg ze zonder te pellen tussen de kip
- 4)  
Besprenkel flink met limoensap en leg de uitgeknepen limoenen tussen de kip
- 5)  
Verwarm de oven op 200 graden celcius en bak ze ongeveer 30 minuten
- 6)  
Haal het braadsleetje uit de oven en schep de basilicum door de kip
- 7)  
Zet ze terug in de oven (ongeveer 10 minuten)
- 8)  
Haal het braadsleetjes uit de oven en giet de wijn over de kip, zet het braadsleetje op de kookplaat en laat de wijn eventjes koken
- 9)  
Serveer met een frisse salade zonder dressing, gebruik het braadvocht met de wijn als dressing

*(lekker met rijst en stokbrood)*