

## Massala kip uit de oven

### Ingrediënten

80 milliliter olijfolie  
3 theelepels garam masala  
2 theelepels kurkuma  
1 hele polderhoen  
1 citroen gehalveerd  
3 tenen knoflook, fijngesneden  
3 centimeter verse gember, fijngesneden  
1 rode peper, fijngesneden  
200 gram tomatenpuree  
500 milliliter Griekse yoghurt  
250 milliliter kippenbouillon  
1 theelepel kerriekruiden  
2 pakjes naanbrood  
1 x spinazie natural cool

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden. Doe de olie in een kom en voeg 1 theelepel garam masala, 1 theelepel kurkuma en wat zout en peper toe. Wrijf de kip in met deze gekruide olie. Stop een citroen in de buikholte van de kip en bind de poten bijeen met keukentouw.

Meng de knoflook, gember, chilipeper, tomatenpuree, yoghurt, bouillon, Kerrie, garam masala en kurkuma plus wat zout en peper in een grote maatbeker. Breng eventueel op smaak met wat peper en zout en schenk het in een braadslee.

Leg de kip erin en braad 30 minuten in de oven. Draai de oventemperatuur terug naar 180 graden en braad de kip nog 30 minuten of tot er helder sap uitkomt als je een dijbeen op het dikste punt inprikt. Neem uit de oven en laat 15 minuten afgedekt rusten. Knijp het sap van de resterende halve citroen over de kip.

Serveer met naanbrood en spinazie  
( Ook de volgende dag nog erg lekker met rijst en bijvoorbeeld doperwten )

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Magazine van delicious  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos