

Bereiding Scharrelkippendij gebraad

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Leg vervolgens de plakken gerookte spek trapsgewijs in de vorm, waarbij je van het midden naar buiten toewerkt en de einden iets over de rand uitsteken
3. Haal de kip uit de verpakking en plaats deze in een kom
4. Meng de helft van het zakje kruidenmix door de kip. Strooi met de andere helft een dun laagje over het gerookte spek
5. Vul de vorm vervolgens afwisselend met laagjes kip en de voorgesneden groente, druk goed aan
6. Bedek de vulling vervolgens door de uiteinden van het gerookte spek naar elkaar toe te vouwen
7. Plaats de vorm op een rooster in de voorverwarmde oven en bak 25-30 minuten
8. Haal de vorm uit de oven en giet het vet af. Haal de kip uit de vorm en strijk de BBQ saus erover heen
9. Plaats de kip op het rooster weer terug in de oven. Plaats een ovenbestendige schaal onder het rooster tegen het lekken
10. Bak de kip nog 25-30 minuten. Haal de kip uit de oven en laat het 10 minuten rusten alvorens aan te snijden

Eet smakelijk!