



# Gespiesde Chick



**Wie:** Bart en Marco  
**Smaak:** Smaakt naar kip  
**Bereidingstijd:** 100 min (90 min )  
**Afwastijd:** Medium  
**Kosten p.p.:** € 1,41  
**Special thanks to:** Gang 13B  
**Speciale benodigheden:** Oven met spit  
**Serveersuggestie:** Blond bier

**Ingrediënten voor 6 personen:**  
 +/- 1250 g Kip (1 hele Kip)  
 600 g Worteltjes  
 600 g Sperzieboontjes  
 600 g Aardappelpartjes  
 1 theelepel Cayennepoeder  
 1 theelepel Knoflookpoeder  
 1 theelepel Paprikakruiden  
 1 theelepel gesneden Basilicum



## Wat vindt Uw PromoCie:

Uw Promocie is te allen tijde in voor chicks. Een goede gespiesde chick laten we dan ook niet links liggen. Met de juiste kruiden, een ware smaakmaker!

**Wist je dat: De kip moet bakken op ongeveer 0.05 Hz? De kip dus ongeveer 180 rondjes moet draaien?**

## Vorbereiding:

1. Verwarm de oven op standje grillstand op 200°C
2. Pak alle kruiden uit je kast waaronder basilicum, paprika kruiden, knoflook- en cayenne poeder
3. Wrijf de kruiden goed in de kip, beide kanten moeten bedekt worden
4. Spies de chick aan het spit

## Bereiding:

1. Hang de chick in de oven, laat deze voor anderhalf uur draaien
2. Pel de boontjes en was de peentjes
3. Kook de boontjes en de peentjes beetgaar
4. Vet vervolgens een ovenschaal in
5. Voeg hieraan de aardappeltjes, boontjes en peentjes aan toe
6. Zet de schaal in de oven
7. Draai 5 rondjes van 3 minuten
8. Met een goede timing van de kip, kan er gegeten worden!

