

# KIP MET OESTERZWAMMEN in de oven

NOV 2023

Benodigdheden : voor **6** personen

1	st	Kip – hele – OF 6 billen
6	teentjes	Look
4	st	Sjalotten
1	kg	Oesterzwammen
1	el	Provençaalse kruiden
1	st	Eiwit
50	gr	Boter
		Peper en zout
	el	olijfolie

Bereidingstijd: 20 minuten + 1 uur oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 160 gr C

Pel 6 teentjes look, snij **redelijk** grof en doe dat ook met 4 sjalotten.

Hak 150 gr oesterzwamen en meng ze met de look, de sjalotten, 1 el Provençaalse kruiden en wat peper en zout.

Meng 1 eiwit en 3 el olijfolie onder dit mengsel. Dat wordt een papje.

Leg een mooie stevige kip, of 6 kippenbillen, in een ovenschaal en giet het mengsel over de kip.

Verdeel het een beetje zodat de kip mooi bedekt is.

Zet de schaal een uur in de sauna, sorry, in de warme oven.

Kijk eerst even na of de kip gaar is.

Je weet wel, erin prikken en komt er wit vocht uit is de kip gaar.

Bak tegen etenstijd nog 750 gram oesterzwammen in wat boter op een redelijk hoog vuur.

Dus bakken, niet stoven.

Afkruiden met peper en zout.

Verdeel de kip en geef er de oesterzwammen bij als garnituur.

Toch nog liever een frietje of kroketje er bij? Dat kan natuurlijk.

Smakelijk eten.

=====