

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



GEBAKKEN GALLUX-KIP MET SJALOT, APPEL EN RODE WIJN



INGREDIËNTEN

- Volledige Gallux-kip
- 5 sjalotten
- 3 stoofappels
- 2 tenen knoflook
- Scheut rode wijn
- 4 zoete aardappelen
- Olijfolie
- Peper en zout

BEREIDING

1. Snij de sjalotten in halve maantjes en stoof ze samen met de look en in grote stukken gesneden appels aan in een pan.
2. Giet er na 5 minuten aanstoven een scheut rode wijn bij en laat die gedurende 5 minuten inkoken.
3. Vul de kip met het mengsel uit de pan.
4. Leg de kip 90 minuten op de BBQ.
5. Snij de zoete aardappelen in frietjes en verwarm je oven op 220 °C.
6. Meng de aardappelen in een ovenschaal met olijfolie, peper en zout en steek ze voor 20 minuten in de oven.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

