



HONING KERRIE KIP

Dit recept maakte mijn vader vroeger wel eens thuis! Erg lekker en voor ons een recept met emotionele waarde.

We hebben de verhoudingen een klein beetje aangepast aan onze nieuwe levenswijze!

Wat heb je nodig?

Voor 2 personen
2 kipfilets (ca 300 gram)
30 gram honing
1 el mosterd
1 tl kerriepoeder
peper en zout naar smaak

Hoe maak je het?

Verhit een scheutje olijfolie in een bakpan
verwarm de oven voor op 180 graden
Roer de honing, de mosterd, de kerrie poeder en naar smaak peper en zout in de pan door elkaar
Laat sudderen tot er een gebonden saus ontstaat
leg de kipfilets naast elkaar in een ovenschaal en giet het honingmengsel erover
Wentel de kipfilets om ze helemaal met het mengsel te bedekken.
Zet de ovenschaal een uur in de voorverwarmde oven en draai de kip halverwege de braad tijd even om.

Geniet!