# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Geroosterde Khmerkip met wilde honing van Gordon Ramsay**

Nodig:

1 - 1,2 kg kip

1 stengel citroengras, fijngehakt

2,5 cm laos, fijngehakt

1 rode chilipeper, fijngehakt

1 eetlepel vissaus

2 eetlepels wilde honing

1 eetlepel rijstwijn

de dunne schil en het sap van 1 sinaasappel

1 eetlepel donkere sojasaus

4 eetlepels plantaardige olie

een handje heilig basilicum

Bereiding:

Verhit de oven voor op 220 graden. Leg de kip in een grote braadslee. Meng alle ingrediënten in een kom, behalve het heilig basilicum. Schenk de marinade over de kip, wrijf de huid er goed mee in en strooi de basilicumbladen eromheen. Stop een van de uitgeknepen sinaasappelhelften in de holte van de kip. Dek de kip strak af met aluminiumfolie en zet hem 30 minuten in de oven. Verwijder na 30 minuten het aluminiumfolie en bedruip de kip met bakvocht en marinade. Zet de oven op 180 graden nog 30-40 minuten tot er helder vocht uit het dikste deel van de kip komt als je er met een satéprikker in prikt. Neem de kip uit de oven en roer de vloeistof op de bodem om alle kleverige stukken los te maken. Laat de kip 10 minuten rusten. Leg de kip op een serveerschaal, laat hem goed uitlekken en roer dan alle vloeistof en het bakvocht goed door elkaar. Schenk het vocht over de kip en dien hem op.