**Gevlinderde kip**

Nodig:

1 gevlinderde scharrelhoen of kip

1 bol knoflook verdeeld in ongepelde teentjes

6 sjalotten ongeschild

klein zakje spruitjes

4 zoete aardappels

4 winterpeen

2 citroenen in plakjes

3 takjes rozemarijn

150 ml droge witte wijn

Peper

Zout

Bereiding:

Om te kip te vlinderen moet de ruggengraat verwijderd worden. Knip de kip links en rechts van de ruggengraat in en trek de ruggengraat eruit. Draai de kip om en duw hard op het borstbeen en het borstgedeelte tot de kip zo plat mogelijk wordt. Hij ziet er nu uit als een vlinder. (wrijf de kip in met het kruidenmengsel of de marinade naar keuze. De gemarineerde kip, goed afdekken en een paar uur of liever nog een hele nacht in de koelkast leggen zodat de smaken goed in kunnen trekken. Voor u de kip gaat roosteren of barbecueën, laat u hem even op kamertemperatuur komen)

Begin met het voor verwarmen van de oven op 160 graden. Snij alle groenten in stukken, niet te klein. Leg de gevlinderde kip in een ovenschaal, verdeel de rozemarijn, knoflookteentjes, sjalotten, aardappel, spruitjes, wortel, tijm en citroen over de schaal. Besprenkel met de olijfolie, giet daarna de witte wijn erover en dan flink wat grof gemalen peper en wat zout. Dek het af met aluminium folie, zet voor 1/2 uur in een oven van 160 graden, haal dan de folie eraf en zet het nog voor ongeveer 30 minuten op 200 c terug in de oven, totdat de kip goudbruin en gaar is. Haal uit de oven en laat nog 10 minuten rusten.