



Sinaasappelkip uit de oven met gebakken krieltjes



- 1 ovenklare (biologische) kip
- 2 sinaasappels
- 3 tenen knoflook, geplet
- 6 kruidnagels
- 2 pijpjes kaneel
- 4 el olijfolie
- 500 g krieltjes, gehalveerd
- 4 el sinaasappelsap
- 1 el witte wijnazijn
- 2-3 venkelknollen
- 10 zwarte olijven

Verhit de oven voor op 200°C. Bestrooi de kip van binnen en buiten met peper en zout. Was de sinaasappels goed en prik ze met een mesje een paar keer goed in. Steek de kruidnagel, knoflook en kaneel half in de sinaasappels. Vul de kip met de knoflook, sinaasappels en kruidnagels en kaneelpijpjes. Wrijf de kip in met een beetje olie. Bak de kip ongeveer in een uur bruin en gaar in de oven. Verdeel een klein scheutje olie over de krieltjes en leg ze het laatste half uur naast de kip op het bakblik. Snij de venkel in kwarten en schaaf ze fijn. Maak een dressing van sinaasappelsap, azijn, 2 el olie en peper en zout. Meng venkel met de dressing en verdeel de olijven erover. Serveer met de kip en krieltjes.