

GEROOSTERDE KIPPENVLEUGELS MET CITROEN, ARTISJOK EN HALKIDIKI OLIJVEN



INGREDIËNTEN

4 

- 8 st kippenvleugels
- 350 g artisjokharten
- 150 g Bresc Halkidiki olijventapenade
- 60 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 40 g roomboter
- 10 g oregano
- 10 g basilicum
- 6 st citroenen
- 2 dl witte wijn
- 1 st ui, rood (in plakken gesneden)
- 1 st citroen, sap
- peper en zout

GEbruikte BRESC PRODUCTEN




Griekse Halkidiki olijven
tapenade 325g



Vers gehakte Spaanse
knoflook 450g

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor . Verdeel in de braadslede de plakken van één citroen gelijkmatig met de helft van de rode ui en knoflook. Leg de kippenvleugels hierop en kruid met de peper, zout, oregano en basilicum. Verdeel hierover de overige citroen in plakken, ui en artisjokken. Verdeel daarna de olijventapenade gelijkmatig hierover. Vermeng de witte wijn en het citroensap en sprenkel over de kip. Verdeel de blokjes roomboter over de kip. Dek af met aluminiumfolie en bak in de oven gedurende 10 minuten op 190 . Verwijder de folie en rooster nog 15 minuten.