



Gevulde kerstkip met kersensaus

2 PERSONEN

 55 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 1 gevulde kerstkip
- ★ 4 takjes tijm
- ★ 250 ml runderfond
- ★ 350 g kersen op siroop

MATERIAAL: bakplaat en bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Leg de kerstkip op een met bakpapier beklede bakplaat en bak af volgens de aanwijzing op de verpakking.
2. Ris intussen de blaadjes van 3 takjes tijm.
3. Breng de runderfond in een steelpan aan de kook en kook 5 minuten in, tot ongeveer de helft.
4. Voeg de kersen, de siroop uit de pot en de tijm toe en kook weer 5 minuten in.
5. Serveer de kip met de kersensaus en de rest van de tijm.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

