



Kip met rode paprika en aardappelen uit de oven

Een eenvoudige, troostrijke ovenschotel waarbij kipfilet, zoete rode paprika en aardappelblokjes samen garen tot alles goudbruin en mals is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	40'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 4 kipfilets (elk ca. 150 g)
- 2 rode paprika's, in reepjes
- 4 middelgrote aardappelen (ca. 600 g), geschild en in blokjes van 2 cm
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 el olijfolie
- een paar takjes verse tijm of rozemarijn

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Doe de aardappelblokjes, paprikareepjes, knoflook en olijfolie in een grote ovenschaal en schep alles goed dooreen. Kruid royaal met peper en zout.
3. Leg de kipfilets tussen de groenten en bestrooi alles met de blaadjes van de tijm of rozemarijn.
4. Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak 35 tot 40 minuten, tot de kip volledig gaar is (kerntemperatuur van 72 graden) en de aardappelen zacht en licht gekleurd zijn.
5. Schep halverwege de baktijd even om zodat alles gelijkmatig kleurt.
6. Dien meteen op.

Tip

Snijd de aardappelen niet groter dan 2 cm, anders zijn ze nog niet gaar op het moment dat de kip klaar is.

Lekker met

Een frisse groene salade of gestoomde seizoensgroenten

Dranktip

Een frisse, droge witte wijn zoals een sauvignon blanc past uitstekend bij de zoete paprika en de kruidige kip.