



## 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
<b>15'</b>	<b>40'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 2 rode paprika's, in reepjes
- 4 middelgrote aardappelen, geschild en in blokjes
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 2 el olijfolie
- enkele takjes verse tijm of rozemarijn

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Schep in een grote ovenschaal de aardappelblokjes, paprikareepjes, look en olijfolie goed dooreen. Kruid royaal met peper en zout.
3. Leg de kipfilets ertussen en bestrooi alles met de blaadjes van de tijm of rozemarijn.
4. Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak 30 tot 40 minuten, tot de kip helemaal gaar is (kerntemperatuur 72 graden) en de aardappelen zacht en licht gekleurd zijn.
5. Schep halverwege even om zodat alles gelijkmatig kleurt.
6. Dien meteen op, eventueel met een frisse groene salade erbij.

### Tip

Snijd de aardappelen niet te groot, anders zijn ze nog niet gaar wanneer de kip klaar is.

### Lekker met

Een groene salade of gestoomde seizoensgroenten

### Dranktip

Een frisse, droge witte wijn zoals een sauvignon blanc