



Kippenbouten uit de oven met aardappelen

*Alles in één braadslee: knapperige kippenbouten op een bedje van kruidige aardappelen.
Comfortfood zonder afwas.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 800 g vastkokende aardappelen
- 2 rode uien
- 4 teentjes look
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel gedroogde tijm
1 theelepel gedroogde oregano
zout en peper
1 citroen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappelen en snij ze in grove partjes. Snij de uien in bootjes.
2. Doe aardappelen en uien in een grote braadslee, voeg de ongepelde lookteentjes toe. Meng met 2 eetlepels olijfolie, de tijm, oregano, zout en peper.
3. Wrijf de kippenbouten in met de resterende olijfolie, het paprikapoeder, zout en peper.
4. Leg de bouten bovenop de aardappelen. Knijp de citroen erover uit en verdeel de uitgeknepen helften in de slee.
5. Bak 50 minuten in de oven. Draai de aardappelen halverwege om zodat ze gelijkmatig goudbruin worden.
6. Controleer of de bouten gaar zijn en de aardappelen zacht en krokant. Serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)