



Kippenbouten uit de oven met aardappelen

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

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

1 tl gedroogde tijm
1 tl gedroogde oregano
zout en peper naar smaak
1 citroen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht 180 °C).
2. Schil de aardappelen en snijd ze in grove partjes. Snijd de uien in parten.
3. Doe de aardappelen en uien in een grote braadslee en voeg de ongepelde lookteentjes toe. Besprenkel met 2 el olijfolie, strooi de tijm en oregano erover en breng op smaak met zout en peper. Meng alles goed door elkaar.
4. Bestrijk de kippenbouten met de resterende 1 el olijfolie, strooi het paprikapoeder erover en breng ook zij op smaak met zout en peper.
5. Leg de kippenbouten bovenop de aardappelen. Pers de citroen uit over het geheel en leg de uitgeperste helften in de braadslee.
6. Schuif de braadslee in de voorverwarmde oven en bak 50 minuten. Draai de aardappelen na 25 minuten om zodat ze gelijkmatig goudbruin worden.
7. Controleer of de kippenbouten volledig gaar zijn: het vlees moet bij de poot loskomen en het vocht dat eruit loopt moet helder zijn. Serveer meteen.

Tip

Leg de kippenbouten op het einde van de baktijd 5 minuten onder de grill voor een extra krokant vel.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade of geroosterde groenten passen goed bij dit gerecht.

Dranktip

Een lichte, fruitige rode wijn zoals een Côtes du Rhône of een droge rosé sluit mooi aan bij de kruidige kip.