



Ovenschotel met zoete aardappel en kip

*Kleurrijke schotel met zoete aardappel, kip en paprika, licht gekruid met paprikapoeder.
Een voedzame maaltijd in één schotel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

600 g zoete aardappel
500 g kipfilet
2 rode paprika's
1 rode ui
2 teentjes look
1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel gedroogde tijm

100 g geraspte kaas

3 eetlepels olijfolie

Zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de zoete aardappel en snijd in blokjes. Snijd de paprika en ui in stukken.
2. Snijd de kipfilet in blokjes. Meng kip, groenten en fijngesneden look met de olijfolie, paprikapoeder, tijm, zout en peper.
3. Verdeel alles over een ingevette ovenschotel.
4. Bak 30 minuten in de oven en schep halverwege om.
5. Bestrooi met de kaas en bak nog 10 minuten tot de zoete aardappel gaar en de kaas goudbruin is.

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