

 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 800 g scharrelhoenfilets (of kippendijen)
- 2 rode uien, in dunne ringen
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 250 g cherrytomaten, gehalveerd
- 100 g groene olijven (zonder pit)
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl komijn
- ½ tl chilivlokken (optioneel, voor een beetje pit)
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 el citroensap
- 3 el olijfolie
- 100 ml kippenbouillon
- Peper en zout naar smaak
- Verse peterselie of basilicum, voor de garnering

## Voedingswaarde

-

## Bereiding

- 1 **Marineer de kip** – Bestrooi de kip met paprikapoeder, komijn, oregano, citroensap, zout en peper. Laat minimaal 30 minuten marineren.
- 2 **Bak de kip** – Verhit de olijfolie in een grote pan en bak de kip op middelhoog vuur tot goudbruin aan beide kanten. Haal uit de pan en zet even apart.
- 3 **Fruit de uien en knoflook** – Voeg de rode uien toe en bak tot ze zacht zijn. Voeg dan de knoflook toe en bak nog een minuutje.
- 4 **Stoof met tomaten & olijven** – Voeg de tomaten, olijven en chilivlokken toe. Schenk de bouillon erbij en laat 5 minuten zachtjes pruttelen.
- 5 **Kip terug in de pan** – Leg de kip weer in de pan en laat op laag vuur nog 10 minuten sudderen, zodat alle smaken goed intrekken.
- 6 **Serveer met verse kruiden** – Garneer met peterselie of basilicum voor extra frisheid.

## Kooktips

Maak de maaltijd compleet met deze bijgerechten Geroosterde rozemarijnaardappeltjes – Knapperig van buiten, zacht van binnen. Lauwarme salade met gegrilde courgette & feta – Een frisse en romige aanvulling. Vers knapperig stokbrood – Perfect om in de heerlijke saus te dippen. Huisgemaakte citroen-yoghurtsaus – Voor een extra frisse touch bij de kip.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](https://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)