

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Kippendijreepjes peper limoen



Bereiden in: Ovenschaal

Vorbereiding: 10 min.

Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 g kippendijfilet, in reepjes gesneden
- 2 rode paprika's, in reepjes
- 1 gele paprika, in reepjes
- 1 grote ui, in halve ringen
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 200 ml kookroom (of crème fraîche)
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl tijm
- 1 tl oregano
- Zout & peper naar smaak

- Olijfolie
- Handje geraspte kaas (optioneel, voor gratin)

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Kippendijreepjes peper limoen

Bereiding

- 1
Voorverwarmen: Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2
Kippenvlees kruiden: Meng de kippendijreepjes met paprikapoeder, tijm, oregano, knoflook, zout, peper en een scheutje olijfolie
- 3
Groenten toevoegen: Voeg de paprika en ui toe en meng goed door.
- 4
Ovenschaal vullen: Doe alles in een ingevette ovenschaal en giet de kookroom eroverheen.
- 5
Gratineren (optioneel): Strooi er een beetje geraspte kaas over voor een lekker korstje.
- 6
Bakken: Zet de schaal 25-30 minuten in de oven tot de kip gaar is en de saus lekker borrelt.

Kooktips

Lekker met: Aardappelpuree Witte rijst Of een frisse salade en knapperig stokbrood Tip: Voeg champignons of courgette toe voor extra groente!



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten