



Kruidige kip met krieltjes

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 600 g voorgedaarde mini-krieltjes
- 2 paprika's, in reepjes
- 1 courgette, in niet te dunne halve plakjes
- 250 g kastanjechampignons, gehalveerd of in partjes
- 600 g kipdijvlees, in reepjes
- 50 g geraspte mozzarella
- 30 g Grana Padano
- olijfolie
- een handje verse basilicum, grof gehakt
- 2½ tl Italiaanse kruiden
- 1½ tl paprikapoeder
- ½ tl knoflookpoeder
- zout en versgemalen zwarte peper
- eventueel ½ tl chilivlokken
- rasp van ½ citroen



Bereiden in: bakplaat



Voorbereiding: 10 min.



Bereiding: 45 min.

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Kruidige kip met krieltjes

Bereiding

- 1 Verwarm de oven voor op 220 °C (200 °C hete lucht).
- 2 Doe de krieltjes, paprika, courgette en champignons in een grote ovenschaal of op een ruime bakplaat. Besprenkel met een flinke scheut olijfolie.
- 3 Voeg ongeveer de helft van de Italiaanse kruiden en het paprikapoeder toe. Breng op smaak met zout en zwarte peper. Hussel alles goed door elkaar.
- 4 Zet de groenten en krieltjes ongeveer 15 minuten in de oven.
- 5 Meng ondertussen de kipreepjes met een scheutje olijfolie, de rest van het paprikapoeder en de Italiaanse kruiden. Voeg eventueel het knoflookpoeder en de chilivlokken toe. Breng goed op smaak met zout en peper.
- 6 Haal de bakplaat uit de oven en voeg de gekruide kip toe. Hussel alles goed door elkaar.
- 7 Zet nog 15-20 minuten terug in de oven, totdat de kip helemaal gaar is en de krieltjes mooi goudbruin zijn. Schep halverwege eventueel een keer om.
- 8 Strooi de mozzarella en Grana Padano erover en zet de schaal nog 3-5 minuten terug in de oven. Eventueel kun je de laatste minuut de grill gebruiken voor een mooi goudbruin korstje.
- 9 Haal uit de oven en verdeel de verse basilicum erover. Rasp tot slot de halve citroen boven de schaal.
Proef en voeg indien nodig nog wat zout, peper of een klein scheutje olijfolie toe.

Kooktips

Voor extra smaak kun je de kip vóór het bakken 15-30 minuten laten marineren met olijfolie, paprikapoeder, Italiaanse kruiden, zout, peper en knoflookpoeder. Dat hoeft niet, maar maakt het kipdijvlees nog lekkerder.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten