

Pittiger Kip ovenschotel

Bereiden in: grote pan
Voorbereiding: 20 min.
Bereiding: 25 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 300 g scharrelhoen dijvlees
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 150 ml kookroom
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- ½ tl chilivlokken
- ½ tl komijn
- 1 el olijfolie
- peper
- zout en verse peterselie

Voedingswaarde

-

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



Pittiger Kip ovenschotel

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht).
2. Snijd het dijvlees in stukken en de paprika en ui in reepjes.
3. Kruid de kip met paprikapoeder, chilivlokken, komijn, peper en zout.
4. Bak de kip kort aan in olijfolie tot deze rondom goudbruin is. Voeg de groenten en knoflook toe en bak enkele minuten mee.
5. Maak de saus door de tomatenpuree en kookroom toe te voegen. Roer alles goed door en schep in een ovenschaal.
6. Zet de schaal 20–25 minuten in de oven, totdat de kip helemaal gaar is (minimaal 74°C in de kern).

Serveren

Serveer met rijst, knapperig stokbrood of gebakken aardappeltjes. Strooi er wat verse peterselie overheen.