



Hoofdgerechten

Wortelgroenten met kipfilet

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kip
250 gram wortelen
250 gram pastinaken
250 gram raapjes
250 rode bieten
1 citroen (het sap en de geraspte schil)
1 eetlepel bladpeterselie (fijngesneden)
4 eetlepels olijfolie
paprikapoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de groenten in lange stukken. Meng er het citroensap, de citroenschil en 3 eetlepels olijfolie onder. Op een bakplaat met bakpapier leggen, bestrooien met peper en zout en 2 minuten in een voorverwarmde oven van 200° plaatsen.

Kruid de kipfilets intussen met paprikapoeder, peper en zout. Bak ze kort aan in de resterende olijfolie en leg ze bovenop de groenten zodat ze een kwartier mee kunnen bakken. Vóór het opdienen bestrooien met peterselie.

