



Hoofdgerechten

## **Kippenbouten met prei en venkel**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

8 kippenboutjes  
1 theelepel currypoeder  
2 lookteentjes (geperst)  
50 milliliter witte wijn  
2 venkelknollen  
1 stengel prei  
1 citroen  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 220°C. Snij de venkel in partjes. Snij de prei in dikke ringen.

Kruid de kippenbouten met peper en zout en leg ze in een ovenschaal. Leg er de venkel en prei rond. Pers er de look boven uit en rasp er wat citroenschil over. Voeg het sap van de citroen, de witte wijn en een scheut olijfolie toe. Bestrooi met het currypoeder. Zet de ovenschaal 45 minuten in de oven.

#### **Tip:**

Werk af met een beetje citroenzeste.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

