



Hoofdgerechten

Kip tikka uit de oven met bloemkool en pastinaak

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram aardappelen
1 pastinaakblokjes
1 bloemkool (in roosjes)
koriander
2 eetlepels olijfolie
1 kilogram kippendij (of kippenvleugels)
4 eetlepels currypasta

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe de aardappel-, pastinaakblokjes en bloemkoolroosjes in een mengkom.

Snij de steeltjes van de koriander fijn en meng ze met de olijfolie, peper en zout. Giet over de groenten en meng goed. Zet opzij.

Neem een grote braadslede. Wrijf de kippenvleugels en -dijen in met de currypasta. Doe ze in de braadslede en plaats 20 minuten in de oven.

Haal de braadslede uit de oven en voeg het groentemengsel toe. Plaats nog eens 30 minuten in de oven.

Haal uit de oven en werk af met verse korianderblaadjes.

