



Hoofdgerechten

Kipfilet met ratatouille

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kip (in 2 stukken gesneden)
3 tomaten
1 ui
1 gele paprika
1 rode paprika
1 courgette
1 aubergine
350 gram krielaardappelen
4 takjes tijm
4 takjes rozemarijn
1 theelepel cayennepeper
1 theelepel paprikapoeder
2 eetlepels peterselie (gehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Halveer de krielaardappelen en kook ze beetgaar in licht gezouten water.

Snij de tomaten in kwarten en verwijder de pitjes. Snij de paprika's, de courgette, de ui en de aubergine in kleine stukjes.

Leg alle groenten met de krielaardappelen in een braadslee en bedruppel met olijfolie. Kruid met peper en zout.

Kruid de stukken kipfilets met paprikapoeder, cayennepeper, peper en zout. Leg ze op de groenten en bestrooi met de tijm en de rozemarijn. Druppel nog wat olijfolie over het vlees en zet de braadslee 30 minuten in de oven.

Verdeel de ratatouille over de borden en leg daarop 2 stukjes kip. Werk af met de peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

