



Hoofdgerechten

## **Eenpansgerecht met aardappelen, broccoli, knolselder en kip**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

800 gram krielaardappelen (in partjes)  
1 ui (in ringen)  
takje rozemarijn (enkele)  
1 broccoli (in roosjes)  
1/2 knolselder (in blokjes)  
2 lookteentjes (geperst)  
1 citroen (sap, geraspte schil)  
handvol basilicumblaadjes  
600 gram kip (in blokjes)  
30 gram parmezaanse kaas (geraspt)  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de aardappelen, knolselder, ui en de takjes rozemarijn in een ovenschaal, bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout. Hussel alles goed onder elkaar. Zet 20 minuten in de oven. Schep halverwege om.

Doe de kippenblokjes samen met de look, citroensap en -rasp, broccoli en een scheutje olijfolie in een kom en meng goed onder elkaar. Kruid met peper en zout.

Schep alles bovenop de aardappelen en knolselder en meng wat onder elkaar. Zet nog eens 20 minuten in de oven. Werk af met Parmezaanse kaas en verse basilicum.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

