

Kip met groenten uit de oven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 60 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

4 kippenpoten
kipkruiden
1 prei
bosje platte peterselie
1 paprika
2 tenen knoflook
1 rode ui

Stap 2 | Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 180 graden. Wij gebruikten de stand Circo Therm hetelucht op onze NEFF oven. Was de prei, snij deze in de lengte doormidden en vervolgens in halve ringen. Ook de rode ui snij je in halve ringen. De paprika kun je in kleinere stukjes snijden. Hak de platte peterselie en knoflook fijn. Meng de groenten door elkaar. Neem vier stukjes aluminiumfolie van ongeveer 20 bij 20 centimeter en spuit deze in met bakspray.



Stap 3 | Pakketjes maken

Kruid de kip naar smaak met de kipkruiden. Leg op elk stukje aluminiumfolie een kippenpoot. Verdeel de gesneden groenten over de kippenpoten. Maak nu een pakketje van het aluminiumfolie. Sluit de pakketjes niet helemaal, de bovenkant mag je open laten.



Stap 4 | Kip in de oven

Leg de kippakketjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de kippenpoten in circa 45 minuten gaar. Haal de kip uit de oven zodra deze klaar is en verdeel de pakketjes over vier borden. Eet de kip lekker bij de borrel, of bij je hoofdmaaltijd!

