

 Bereiden in: Ovenschaal

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 g kippendijfilet, in reepjes gesneden
- 2 rode paprika's, in reepjes
- 1 gele paprika, in reepjes
- 1 grote ui, in halve ringen
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 200 ml kookroom (of crème fraîche)
- 2 tl paprikapoeder
- 1 tl tijm
- 1 tl oregano
- Zout & peper naar smaak
- Olijfolie
- Handje geraspte kaas (optioneel, voor gratin)

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Bereiding

- 1 Voorverwarmen: Verwarm de oven voor op 200°C.
- 2 Kippenvlees kruiden: Meng de kippendijreepjes met paprikapoeder, tijm, oregano, knoflook, zout, peper en een scheutje olijfolie
- 3 Groenten toevoegen: Voeg de paprika en ui toe en meng goed door.
- 4 Ovenschaal vullen: Doe alles in een ingevette ovenschaal en giet de kookroom eroverheen.
- 5 Gratineren (optioneel): Strooi er een beetje geraspte kaas over voor een lekker korstje.
- 6 Bakken: Zet de schaal 25-30 minuten in de oven tot de kip gaar is en de saus lekker borrelt.

Kooktips

Lekker met: Aardappelpuree Witte rijst Of een frisse salade en knapperig stokbrood Tip: Voeg champignons of courgette toe voor extra groente!

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten