



Spaanse kippenbouten met sinaasappel

met geroosterde aardappels en paprika



40-50min



2 personen

Amigos, het eten staat klaar! Zo ontspannen als een zomerse dag in Spanje: gekruide kippenbouten in zalige harmonie met een bonte selectie groenten. En er is heel stiekem zelfs nog wat fruit tussengekropen: een sinaasappel uit Valencia zorgt voor een zoetzure kick tussen de hartige aroma's. En terwijl de boel lekker makkelijk in de oven staat doen wij nog snel even een siësta.

Wat je van ons krijgt

- 2 kippenbouten
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 netje kruimige aardappels
- 2 rode paprika's
- 2 rode uien
- 1 sinaasappel
- 2 tenen knoflook
- 10g verse koriander
- 1 zakje chilivlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 801kcal, vet 40.0g, koolhydraten 67.5g, eiwit 44.6g



1. Kip roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Dep de **kippenbouten** droog en wrijf ze in met het **paprikapoeder**, 1/2tl zout en een snuf peper. Leg op een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 35min in de oven. Keer 2-3 keer om en zorg dat de **kip** in de laatste minuten gaartijd met het **vel** naar boven ligt.



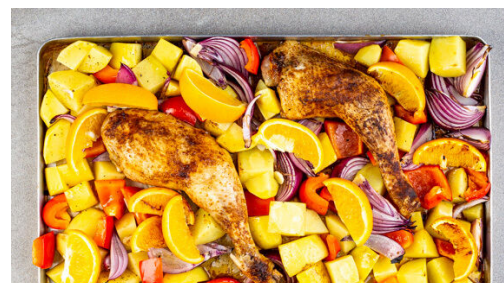
4. Groenten bakken

Meng de **aardappels**, **paprika** en **ui** met 2el olijfolie en een snuf peper en zout. Verdeel na ca. 10min gaartijd over de bakplaat met de **kip**.



2. Groenten snijden

Schil of schrob de **aardappels** en snijd ze in stukken. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** ook in stukken. Halveer, pel en snijd de **uien** in parten.



5. Sinaasappel toevoegen

Voeg na ca. 5min de **sinaasappel** toe aan de bakplaat. Verdeel na nog eens 15min de **knoflook** over de plaat. Rooster het geheel tot de **kip** gaar en knapperig is.



3. Sinaasappel snijden

Snijd de **sinaasappel incl. schil** in 10-12 partjes. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



6. Afmaken & serveren

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Neem de **kip** van de bakplaat en meng de **koriander** met de **groenten**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen en verdeel de **groenten** en **kip** over de borden. Bestrooi naar smaak met de **chilivlokken**.