



Biologische oreganokip uit de oven

met geroosterde groente en yoghurt-sumakdip



30-40min



2 personen

Van al deze kleurrijke groente uit de oven worden we direct vrolijk: zoete aardappel, bloemkool en wortel smaken zo goed bij elkaar! Maar dit gerecht transformeert pas tot een echte showstopper door de malse oreganokip. Als frisse noot serveer je er een yoghurtdip met sumak bij - we kunnen er geen genoeg van krijgen!

Wat je van ons krijgt

- 10g verse kruidenmix: oregano & platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 rode ui
- 1 zoete aardappel
- 2 wortels
- 1 kleine bloemkool
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1x biologische kipstukjes
- 1 kuipje yoghurt¹
- 1 zakje sumak

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

Melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

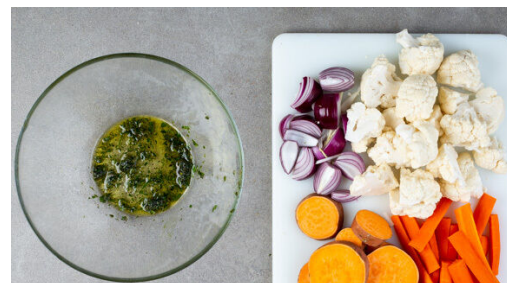
Voedingswaarde per portie

calorieën 566kcal, vet 24.0g, koolhydraten 40.0g, eiwit 40.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 245°C (225°C hetelucht). Pluk de **oreganoblaadjes** van de steeltjes en snijd ze fijn. Pel de **knoflook** en kneus het met de vlakke kant van je mes.



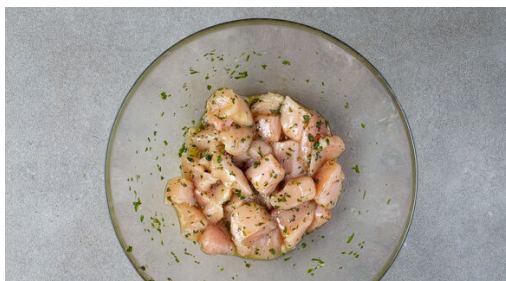
2. Groente snijden

Meng de **helft van de oregano** met 1el olijfolie en een snuf peper en zout, en zet opzij. Pel de **ui** en snijd in ca. 2cm brede partjes. Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in ca. 1cm dikke plakken. Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in staafjes. Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes.



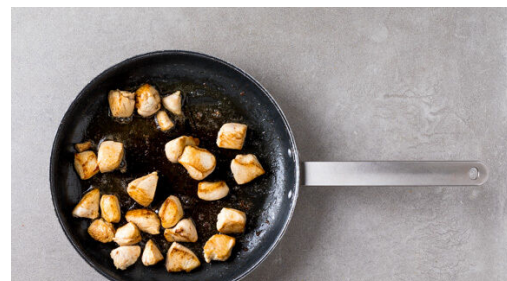
3. Groente roosteren

Verdeel de **bloemkool, zoete aardappel, wortel, knoflook** en **ui** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met de **Noord-Afrikaanse kruidenmix**, 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Rooster 25-30min in de oven tot de **groente** gaar is. Verwijder de **knoflook** na ca. 10min en laat afkoelen.



4. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog en meng het met de **oregano-olie**.



5. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl olijfolie en braad het **vlees** in 3-4min rondom goudbruin. Verdeel het **vlees** over de bakplaat met de **groente** en laat in de laatste 6-8min meegaren. Besprenkel de **groente** en het **vlees** met 1el lichte azijn.



6. Dip maken

Prak de **geroosterde knoflook** met een vork en roer door de **yoghurt**. Breng de **dip** op smaak met peper, zout en **sumak** naar wens. Pluk de **peterselieblaadjes** en snijd grof. Verdeel het **vlees** en de **groente** over borden en besprenkel met de **dip**. Bestrooi met de **peterselie**, de **rest van de oregano** en **sumak** naar smaak.