



Paprikakip uit de oven

met pastasalade en za'ataryoghurt



40-50min



2 personen

Gekruide kippenbouten met een krokante huid gaan perfect samen met deze fijne pastasalade. Wij maken hem helemaal summerproof door de zoete kerstomaatjes, gele paprika, verse basilicum en heerlijk hartige olijven. De romige yoghurtdressing voor de salade wordt bereid met het Oosterse kruidenmengsel za'atar en zorgt voor een aromatische twist.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 2 kippenbouten
- 250g penne ¹
- 1 gele paprika
- 1x cherrytomaten
- 10g verse basilicum
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje za'atar ¹¹
- 1 zakje olijven

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- ovenschaal
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 985kcal, vet 51.9g, koolhydraten 83.8g, eiwit 49.5g



1. Kip voorbereiden

Kook ruim water in een waterkoker. Verwarm de oven voor op 220°C. Meng het **paprikapoeder** met 1el olijfolie en een snufje zout. Wrijf de **kippenbouten** in met de **paprika-olie** en leg ze in een ovenschaal. Bak 25-30min in de oven tot het **vlees** gaar is. Keer halverwege om.



4. Yoghurt op smaak brengen

Meng de **yoghurt** met **za'atar naar wens** en een beetje olijfolie, zout en peper.



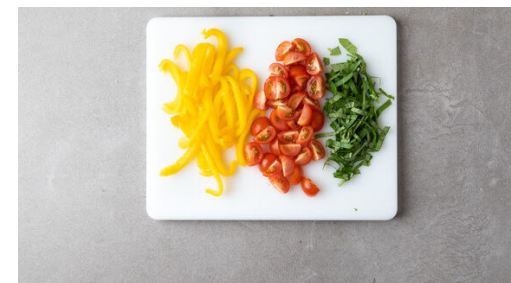
2. Pasta koken

Doe het gekookte water met 1tl zout in een middelgrote kookpan. Voeg **2/3e van de penne** toe zodra het water kookt en kook in 9-10min beetgaar (gebruik meer **pasta** bij grote trek). Giet af.



5. Salade mengen

Meng de **pasta** met de **olijven, paprika, tomaatjes, basilicum** en de **yoghurtsaus**. Breng de **pastalade** op smaak met 2-3el olijfolie, 2-3el azijn en een snuf peper en zout.



3. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **cherrytomaten** in vieren. Snijd de **basilicumblaadjes** in reepjes.



6. Serveren

Serveer de **pastasalade** met de **kip**.