



## Spaanse gekruide kippenbout

met gebakken aardappels en spruitjes



40-50min



2 personen

Met gerookt paprikapoeder geef je je kippenbouten snel en makkelijk een heerlijk Spaans tintje. Je gooit ze gewoon in de oven, dus je hebt er geen omkijken naar. Erbij aardappels en een vleugje Holland in de vorm van geroosterde spruitjes.

## Wat je van ons krijgt

- 2 kippenbouten
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 500g kruimige aardappels
- 1x spruitjes
- 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.

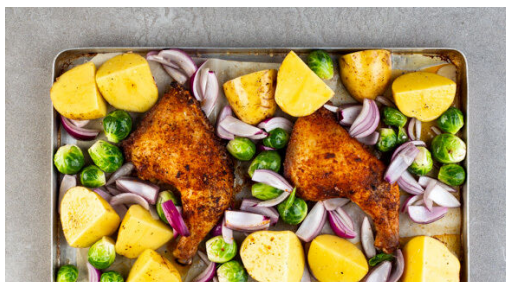
### Voedingswaarde per portie

calorieën 808kcal, vet 39.9g, koolhydraten 65.8g, eiwit 47.0g



### 1. Kippenbouten roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Dep de **kip** droog en wrijf de **bouten** in met het **paprikapoeder**, 1/2tl zout en een snuf peper. Leg de **kip** op een bakplaat met bakpapier en rooster in 30-35min goudbruin en gaar in de oven. Draai de **kip** een paar keer om, maar zorg dat de **bouten** de laatste 5min met de huidkant naar boven liggen.



### 4. Groenten meeroosteren

Hussel de **aardappels**, **spruiten** en **ui** om met 2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Voeg na 10min baktijd toe aan de bakplaat met de **kip**.



### 2. Groenten snijden

Schil de **aardappels** en snijd ze doormidden; snijd grotere exemplaren in vieren. Pel en snijd de **ui** in parten.



### 5. Sinaasappel toevoegen

Voeg na 5min ook de **sinaasappel** toe. Rooster ca. 15min en voeg tot slot de **knoflook** toe.



### 3. Sinaasappel snijden

Snijd de **sinaasappel** in partjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



### 6. Groenten afmaken

Hak de **koriander** fijn. Neem de **kip** van de bakplaat en hussel de **groenten** om met de **koriander**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en serveer de **ovengroenten** met de **kip**. Bestrooi met **chilivlokken** naar wens.