



Spaans gekruide kippenbouten

met geroosterde aardappels en groenten



40-50min



2 personen

Amigos, het eten staat klaar! Zo ontspannen als een zomerse dag in Spanje: gekruide kippenbouten in een zalige harmonie met bonte groenten. En er is heel stiekem zelfs nog wat fruit tussengekropen: een sinaasappel uit Valencia zorgt voor een zoet-zure 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
- 1 rode paprika
- 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 774kcal, vet 39.7g, koolhydraten 62.5g, eiwit 43.9g



1. Kip roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en wrijf het in met het **paprikapoeder**, 1/2tl zout en een snuf peper. Leg de **kip** op een bakplaat met bakpapier en bak in totaal ca. 35min in de oven. Draai 2-3 keer om en draai de stukken in de laatste paar minuten met de huid naar boven.



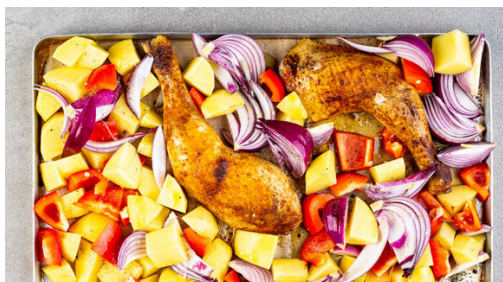
2. Groenten snijden

Schil evt. de **aardappels** en snijd ze in blokjes van ca. 3cm. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het vruchtvlees in stukjes van ca. 2cm. Pel en halveer de **uien** en snijd ze in brede partjes.



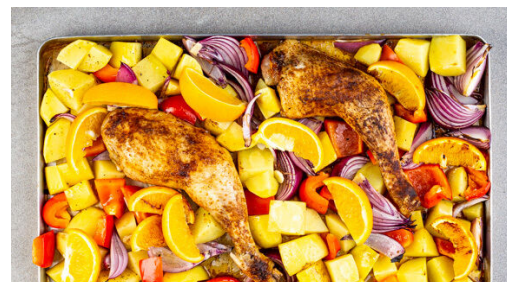
3. Sinaasappel snijden

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



4. Groenten bakken

Meng de **aardappels**, **paprika** en **ui** met 2el olijfolie en een snuf peper en zout. Leg ze na 10min bakken bij de **kip** op de bakplaat.



5. Sinaasappel toevoegen

Verdeel na nog eens 5min bakken de **sinaasappel** over de plaat. Leg na nog eens 15min de **knoflook** erbij. Bak het geheel tot de **kip** gaar en knapperig is.



6. Afmaken en serveren

Snijd de **koriander mét steeltjes** fijn. Schep de **kip** van de bakplaat en meng de **koriander** met de **groenten**. Breng op smaak met wat peper en zout en verdeel de **groenten** en **kip** over de borden. Strooi naar smaak **chilivlokken** over het gerecht.