Diner

TRAYBAKE KRUIDIGE KIP MET SINAASAPPEL

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2 - 3

- 1 knoflook
- 5 cm gember
- 1 rode ui
- 400 gr wortels
- 300 gr krieltjes met schil
- 300 gr kippendijen (zonder bot)
- 1 el ras el hanout
- 1 (pers)sinaasappel
- 1 limoen (of citroen)
- Olijfolie
- Verse peterselie, optioneel

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de knoflook en de gember fijn en snijd de rode ui in halve ringen. Snijd de wortel in dunne repen van zo'n 6 cm lang.
3. Was de krieltjes en snijd deze vervolgens door de helft.
4. Leg de wortel, krieltjes, ui en de kip op de bakplaat of in een ovenschaal.
5. Meng de ras el hanout met het sap van een halve sinaasappel, de gember en de knoflook, voeg hier ook een flinke scheut olijfolie aan toe. Schenk de marinade vervolgens over de kip, groenten en krieltjes en meng dit alles goed door met je handen.
6. Schik vervolgens de ingrediënten zo dat de aardappels niet onderop liggen, zo kunnen ze lekker bruin worden.
7. Snijd de rest van sinaasappel en de limoen (of citroen) in partjes en leg deze ook tussen de ingrediënten.
8. Zet het vervolgens in de oven voor zo'n 35-40 minuten.
9. Serveer met verse fijngehakte peterselie.