

OVENSCHOTEL MET KIP, AARDAPPEL EN CITROEN

Land: Libanees/Syrisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 10 minuten + 50 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 4 kipdrumsticks
- 500 gram grote krieltjes
- 5 teentjes knoflook
- 1,5 citroen (alleen het sap)
- 1 tl korianderpoeder
- 2 tl peperpuree (of 1 fijngehakte rode peper)
- 1 flinke scheut olijfolie

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verwijder eventueel het vel van de drumsticks met een scherp mesje (kwestie van smaak, zelf vind ik het vel niet zo lekker). Hak de knoflook fijn.

Doe de kip drumsticks en de krieltjes in een ruime ovenschaal. Voeg de knoflook, citroensap, korianderpoeder, peperpuree (of rode peper) en olijfolie. Schep alles goed om zodat de ingrediënten goed gemengd raken. Breng op smaak met wat peper en zout.

Bak de ovenschotel ongeveer 50 minuten in de oven tot de aardappeltjes en kip gaar zijn. Schep halverwege een keer om. De kip is gaar als je er met een scherp mesje inprikt en er helder vocht uitkomt, als het vocht nog lichtroze is, moet je de ovenschotel nog even terugplaatsen.