



Italiaanse kip met aardappelen en savooikool

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

8 kippendijfilets
3 eetlepels olijfolie
500 gram krielaardappeltjes (gehalveerd)
peper en zout
1 eetlepel gedroogde oregano
2 bollen knoflook (gehalveerd)
1 citroen (in schijfjes)
1 savooikool (klein, binnenste blaadjes)

Bereidingswijze

- 1.** Leg de kippendijfilets op een met olijfolie bestreken bakplaat.
- 2.** Schik de krieltjes rond de kip.
- 3.** Besprenkel met een flinke scheut olijfolie en bestrooi met peper, zout en oregano. Meng alles goed.
- 4.** Leg de knoflookhelften en de plakjes citroen erbij.
- 5.** Zet 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Meng de grof gehakte savooikool op de snijplank met een beetje extra olijfolie en schik rond de kip en de aardappelen.
- 7.** Zet nog 10 minuten terug in de oven.
- 8.** Serveer onmiddellijk.