Oventray kip broccoli



Wat heb je nodig

200 gram kipfilet
400 gram aardappelen (vastkokend)
400 gram broccoli
250 gram cherrytomaatjes
1 rode ui
2 teentjes knoflook
2 eetlepels olie
½ theelepel paprikapoeder
1 theelepel oregano
½ theelepel tijm
1 snufje peper




Zet de oven op 200 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Verdeel de broccoli in roosjes.
Was de broccoli in een zeef en laat ze uitlekken.
Pel de rode ui en snij hem in parten.




Was de tomaatjes in een zeef en laat ze uitlekken.
Snijd de tomaatjes doormidden.
Snijd de uiteinden van de teentjes knoflook af.
Pel de teentjes knoflook.




Schil de aardappelen.
Was de aardappelen in een schaal.
Laat ze even uitlekken.
Snijd de aardappelen in blokjes.




Snijd de kipfilet in stukken van 3 cm.
Doe de aardappelblokjes in een grote schaal.
Doe de stukken kipfilet erbij.




Doe de broccoli en de rode ui ook in de schaal.
Doe de tomaatjes er ook bij.
Pers de knoflook er bovenuit.




Doe de olie en de paprikapoeder in de schaal.
Doe de oregano en de tijm er ook bij.
Strooi de peper erover.
Meng alles goed door elkaar.




Schep het mengsel op de bakplaat.
Verdeel het over de hele bakplaat.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak het in 30 minuten gaar.