

Ovenschotel met kip en pesto

Ingrediënten

- 1 broccoli, in roosjes gesneden
- 1 teen knoflook
- 2 kipfilets, in blokjes gesneden
- 2 pakken aardappelschijfjes natural cool, ontdooit
- 2 paprika's
- 1 rode ui, in partjes gesneden
- 100 ml slagroom*, kookroom, of crème fraîche
- 1 el pesto
- 1 bol mozzarella, in plakken gesneden
- 2 el pijnboompitten
- Eventueel verse basilicumblaadjes voor garnering

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Kook de broccolirosjes 2 minuten in licht gezouten, kokend water en laat goed uitlekken in een vergiet. Pel de knoflook, snijd doormidden en wrijf met de opengesneden kant de binnenkant van de ovenschaal in. Klop de slagroom los met de pesto, zout en peper.

Verhit een koekenpan met wat bakboter of olie en bak de kip op hoog vuur goudbruin. Bestrooi met peper en zout. Bak de kip niet helemaal gaar, want hij gaart straks verder in de oven.

Verdeel de broccoli, kip, aardappelschijfjes, paprika en rode ui over de ovenschaal, bestrooi met zout en peper en schenk de pestoroom eroverheen. Bedek met de mozzarella. Bak 30 minuten in de oven, of totdat de kaas goudbruin is en de aardappelschijfjes zacht zijn.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.keukenliefde.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos