



MEXICAANSE TRAYBAKE MET KIP EN ZOETE AARDAPPEL

NODIG

- ± 450 gram kipfilet in repen
- 6 el olijfolie
- zoete aardappel in frieten gesneden
- 2 courgette in halve maantjes
- 2 paprika in reepjes
- 2 (rode) uien in ringen
- 2 tenen knoflook, geperst
- verse koriander
- lente ui
- Optioneel als je van scherp houdt: 1 jalapeno in schijfjes (vers of uit een pot)
- Faijtamix*
- tortilla chips
- (zelfgemaakte) guacamole

FAIJTA MIX

- 1 el chilipoeder
- 1 el komijn
- 1 el gerookte paprika
- 2 el gedroogde oregano
- 1 el knoflook poeder
- 1 el uienpoeder
- Peper en zout naar smaak

GUACAMOLE

- 2 avocado's
- half bosje verse koriander gesneden
- 2 tomaten
- 2 tenen knoflook
- sap van een halve citroen
- 2 stengels lente-ui
- peper en zout

DOEN

1. Marineer de kip minimaal 1 uur in knoflook en de helft van de Faijta kruidenmix met 3 el olie kruiden. Verwarm de oven op 180° C.
2. Meng de groente en zoete aardappel met 3 el olie, geperste knoflook en de andere helft van de faijtas kruidenmix.
3. Verdeel de zoete aardappel, groente, jalapeno en tot slot de repen kip in de ovenschaal en zet ongeveer 40 minuten in de oven, totdat het gaar is. Roer tussendoor eens. Laatste 5 minuten onder de grill
4. Serveer met zelfgemaakt guacamole en tortilla chips

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU