

MAROS

Vers Vlees



RECEPT: OVENSCHOTEL ZUURKOOI MET KIPSHOARMA

INGREDIËNTEN

(4 PERSONEN)

- ✓ 1 el milde olijfolie
- ✓ 200 g kipshoarma
- ✓ AH gesneden verspakket
ovenschtel zuurkool
- ✓ 125 g crème fraîche light

⌚ **BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN**

⌚ **OVENTIJD: 30 MINUTEN**

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Verwarm de oven voor op 180 °C. Verhit de olie in een ruime wok of hapjespan en bak de kip 7 min. rondom aan op middelhoog vuur.
- ➔ Voeg de groentemix met pastinaak toe en bak dit nog 5-8 min. mee, voeg in de laatste minuut de kruidenmix toe en bak mee. Voeg de crème fraîche toe en roer door. Laat ondertussen de zuurkool uitlekken.
- ➔ Verdeel het kip-groentemengsel over de bodem van een ingevette ovenschaal en verdeel de uitgelekte zuurkool erover.
- ➔ Verdeel de aardappelpuree over het geheel en bestrooi met de kaas.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*

KIJK OOK OP MAROS-ROOSENDAAL.NL

VOLTA STRAAT 9, 4702 PA ROOSENDAAL | 0165 - 537 949