



Ovenschotel met kip en prei – 2 personen

Ingrediënten

200 gram kip
400 gram aardappelen,
1 brikje light room
3 stengels prei
Enkele eetlepels gemalen kaas
Currypoeder
Olijfolie
Peper en zout

Vorbereiding

Snij de kip in stukjes.
Kook de aardappelen gedurende 10 minuten en laat afkoelen. Snij daarna in schijfjes.
Stoof de prei enkele minuten in 1 eetlepel olijfolie.
Bak de kip in een pan en bestrooi met currypoeder en kruid met peper en zout.

Bereiding

Neem een vuurvaste schotel (of gebruik individuele ovenschaaltjes) en bestrijk de bodem met olijfolie.
Leg hierop de aardappelschijfjes en de gebakken kip.
Hierover giet je de gestoofde prei.
Dit alles overgiet je met het brikje room.
Tenslotte verdeel je de kaas over de schotel.
Zet alles gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.

Tips voor tijdswinst

Koop kippenblokjes die voorgesneden zijn
Gebruik aardappelschijfjes die voorgegaard zijn. Of schil de dag voordien wat extra aardappelen en gebruik die in deze schotel
Gebruik voorgesneden prei uit de diepvries of uit het koelvak van je warenhuis.
Maak de volledige schotel de dag voordien klaar en plaats in de koelkast. Bij thuiskomst plaats je ze gedurende 30 tot 35 minuten in een voorverwarmde oven. De oventijd is iets langer omdat de schotel volledig afgekoeld uit de koelkast komt.

Informatie allergenen.

Dit gerecht bevat: melk