



Traybake España met kip, zoete aardappels, paprika's en chorizo

2 PERSONEN

 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  300 g kipdijfilet of kipfilet
-  olijfolie
-  gerookt paprikapoeder of paprikapoeder
-  375 g zoete aardappels (geschild, in smalle partjes)
-  1½ paprika (in repen, naar keuze)
-  1 rode ui (in smalle partjes)
-  2 teentjes knoflook (in plakjes)
-  65 g chorizo (in reepjes)
-  1 sinaasappel (in parten, schoongeboend)
-  ½ el tijm

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, cocktailprikker

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Halveer de kipfilets in de lengte.
3. Wrijf de kip in met olijfolie, paprikapoeder, zout en peper.
4. Rol de kipfilets op of vouw dubbel en steek vast met een prikker.
5. Verdeel de zoete aardappel, paprika, ui, knoflook en chorizo over een bakplaat.
6. Leg de sinaasappel en kiprolletjes ertussen.
7. Bestrooi met de tijm, zout en peper.
8. Besprenkel royaal met olijfolie en bak 25-30 minuten in het midden van de oven, tot de kip gaar is.
9. Schep halverwege om.

TIP: Vervang de zoete aardappels in dit recept door krieltjes met schil.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

