



Traybake met citroenhoningkip en zoete aardappel

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥒 ½ citroen (uitgeperst)
- 🥒 ½ el milde mosterd
- 🥒 ½ el vloeibare honing
- 🥒 200 g kipdijfilets
- 🥒 500 g zoete aardappel (geschild, in stukken van 2 cm)
- 🥒 250 g cherrytomaatjes
- 🥒 2 el olijfolie
- 🥒 ½ zak rucola

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng in een schaal het citroensap met de mosterd en honing.
3. Schep de kipdijfilet erdoor.
4. Leg de kipdijfilet met de zoete aardappel en cherrytomaatjes op de met bakpapier beklede bakplaat.
5. Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met zout en/of peper.
6. Rooster de zoete aardappel met de kipdijfilet in 20 minuten lichtbruin en gaar.
7. Bestrooi de traybake uit de oven met de rucola.

TIP: Voor een vegetarische versie, laat de kipdijfilet weg. Verdeel met de rucola 160 g zachte geitenkaas met honing in stukjes over de traybake.

BRON: boodschappen.nl

