



Traybake met kip piri piri, zoete aardappel en broccoli

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 ¾ el piri piri kruidenmix
- 🥬 2 el zonnebloemolie
- 🥬 375 g zoete aardappels (geschild, in stukken van 2 cm)
- 🥬 250 g broccoli
- 🥬 2 teentjes knoflook (ongepeld)
- 🥬 3 kipdijfilets (in stukken)
- 🥬 3 el Griekse yoghurt
- 🥬 1 lente-/bosui (in ringen)
- 🥬 ½ limoen (in partjes)

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Meng de kruidenmix met de olie en zout.
3. Schep om met de zoete aardappel, broccoli, ongepelde knoflooktenen en kip.
4. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster in ca. 30 minuten in het midden van de oven gaar.
5. Schep halverwege om.
6. Neem de bakplaat uit de oven, neem de tenen knoflook ertussenuit en verwijder de velletjes.
7. Prak fijn en meng met de yoghurt.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Bestrooi de traybake met bosui en serveer met de knoflookyoghurt en limoenpartjes.

BRON: boodschappen.nl

