



Traybake met kippendij, bimi en hoisinsaus

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 3 el hoisinsaus
- 🥬 ½ sinaasappel, sap
- 🥬 ¼ tl five spice (Chinees vijfkruidenpoeder)
- 🥬 3 tot 4 kippendijen
- 🥬 200 g bimi (aspergebroccoli)
- 🥬 1 rode ui
- 🥬 1 teen knoflook, geraspt
- 🥬 ½ cm gember, geschild en geraspt
- 🥬 ½ el sesamololie
- 🥬 snufje zout
- 🥬 handje verse koriander, grof gehakt (optioneel)
- 🥬 rijst, voor erbij (optioneel)

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Meng in een kom de hoisinsaus met het sap van een ¼ sinaasappel (bewaar het andere ¼ voor later) en de five spice.
3. Meng de kippendijen er doorheen en zorg dat ze goed bedekt zijn met de saus.
4. Leg ze op een metalen bakplaat, lepel de achtergebleven saus uit de kom over de kip en zet in de oven.
5. Laat de kippendijen ongeveer 10 minuten bakken in de voorverwarmde oven.
6. Meng ondertussen de bimi met de sesamololie, knoflook, gember, het sap van ¼ sinaasappel en een snuf zout.
7. Dikkere stronkjes bimi kun je over de lengte halveren.
8. Schil en snijd de rode uien in partjes.
9. Als de kip 10 minuten heeft gebakken, leg je de bimi en de rode uien tussen de kip op de bakplaat.
10. Zet de bakplaat terug in de oven en laat alles samen nog 10 tot 15 minuten bakken.
11. Serveer de traybake eventueel met wat rijst en bestrooi met de verse koriander.

BRON: culy.nl

