



## Traybake met krieltjes, knolselderij, vega kip en peer

**2 PERSONEN**

40 minuten

### DIT HEB JE NODIG

- ½ knolselderij (geschild, in repen van 2 cm)
- 2 uien (in ringen)
- 225 g krieltjes (koelvers)
- 2 peren (geschild, in partjes)
- ½ el tijm of 1 tl gedroogde tijm
- 2 el olijfolie
- 1 el mosterd
- ½ el honing
- ½ tl paprikapoeder
- 250 g vega kipstuckjes

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier

### ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verdeel de knolselderij, ui, krieltjes en peer over een bakplaat.
3. Bestrooi met de tijm, zout en peper.
4. Besprenkel met de olijfolie.
5. Meng de mosterd met de honing en paprikapoeder en bestrijk het vlees ermee.
6. Snijd de kipstuckjes in repen of dunne plakken en leg ze bij de groenten op de bakplaat.
7. Zet de traybake circa 25 minuten in het midden van de oven, tot alles gaar is.

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

