



Mediterrane kipkluijfjes uit de oven

2 PERSONEN

🕒 10 + 30 + 120 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g borrelpootjes of drumsticks
- 🌿 10 g verse Italiaanse kruiden (fijnggehakt) zoals rozemarijn, oregano, tijm, salie
- 🧄 2 teentjes knoflook (geperst)
- 🫒 4 el olijfolie
- 🍋 ¼ citroen (sap)
- 🍅 2 tomaten (in miniblokjes)
- 🧅 ½ ui (zeer fijngesneden)
- 🍷 ½ el witte balsamicoazijn

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Leg de kip in een schaal.
2. Meng de kruiden met de knoflook, 2 el olie en citroensap en giet dit over de kip.
3. Bestrooi met zout en peper en meng goed.
4. Laat dit een paar uur afgedekt in de koelkast marineren.

Bereiden

5. Meng alle ingrediënten voor de salsa en laat afgedekt buiten de koelkast staan tot later gebruik.
6. Verwarm de oven voor op 180°C.
7. Leg de kip op een bakplaat, dek af met aluminiumfolie en bak in het midden van de oven in circa 20 minuten gaar.
8. Verwijder het folie en bak nog circa 10 minuten tot ze bruin zijn.
9. Serveer warm of koud met de salsa.

TIP: Oregano, tijm en knoflook zijn typische mediterrane kruiden. Samen zorgen ze voor een aromatische, kruidige smaak die veel voorkomt in Zuid-Europese gerechten.

TIP: Kipkluijfjes moeten gemiddeld 25 tot 30 minuten in de oven op 200 graden. Draai ze halverwege om voor een gelijkmatige garing.

BRON: boodschappen.nl

