



Mediterrane traybake met kip en munt-yoghurt

2 PERSONEN

🕒 10 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 2 biologische rode uien
- 🌈 150 g kipfilet
- 🌈 625 g ovengroente zoete aardappel, rode paprika en broccoli
- 🌈 1254 g cherrytomaten
- 🌈 2 g mediterrane kruiden
- 🌈 2 el milde olijfolie
- 🌈 8 g verse munt
- 🌈 75 g Griekse yoghurt
- 🌈 100 g groene olijven gevuld met citroen

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200° C.
2. Snijd de uien in parten.
3. Snijd de kip in stukken van 4 cm en schep om met de ovengroente, cherrytomaten, mediterrane kruiden, olie en peper.
4. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat.
5. Rooster ca. 25 minuten in het midden van de oven gaar.
6. Schep halverwege om.
7. Snijd ondertussen de muntblaadjes fijn en meng met de Griekse yoghurt en peper.
8. Giet de olijven af en schep door de groente en kip en verdeel over borden.
9. Serveer de munt-yoghurtdip erbij.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

