

POMPOEN MET KIPPENBLOKJES UIT DE OVEN

OKT 2023

Benodigdheden : voor **4** personen

600	gr	Kipfilet
1	st	Butternut (flespompoen)
5	dl	Kokosmelk
4	el	Olie
2	bladjes	Laurier
5	cm	Gember
2	teentjes	Look
0,5	st	Pepertje – rood
1	kl	Basilicum – gedroogde Peper en zout Basmatirijst

Bereidingstijd: 20 minuten + 1 uur oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180 gr C

Pel en snipper 2 teentjes look en snipper 0,5 rood pepertje.

Schil 1 butternut (flespompoen) en snijd in **tamelijk** grote stukken.

Neem 600 gram kipfilet en snijd ook in hapklare stukken.

Meng de kip met de pompoen en schik ze in een ovenschaal.

Overgiet met 4 el olie en bestrooi met 5 cm geraspte gember, de look en het pepertje,

Doe er nog 1 kl gedroogde basilicum, wat peper en zout bij en leg er dan nog 2 laurierbladjes op.

Giet er tot slot 5 dl kokosmelk over en zet 1 uur in de oven.

Kook ondertussen wat basmatirijst want dat is er lekker bij.

En zo is alles weer klaar voor een lekkere maaltijd.

Smakelijk eten

=====