

ROMIGE HARISSA KIPPENBOUTEN

APRIL 2024

Benodigdheden : voor **8** personen

8	st	Kippenbouten of 16 bovenbouten
16	st	Middelgrote aardappelen
4	st	Preiwitten
3	st	Rode paprika
1	st	Citroen
2	teentjes	Look
		Enkele takjes koriander evt diepvries
		Enkele takjes munt
200	gr	Roomkaas (bv Philadelphia of Mascarpone)
1	kl	Harissa
0,5	kl	Chilipoeder + wat extra voor de afwerking
1	kl	Paprikapoeder
		Olijfolie, peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten en 30 minuten marineren en 40 minuten in de oven

Werkwijze :

Pel en pers 2 teentjes look.

Schil 16 middelgrote aardappelen en snij ze in kwarten.

Leg aardappelen en 8 kippenbouten (of 16 bovenbouten) in een kom.

Kruid met peper en zout en meng er 5 el olie, de geperste look, 1 kl harissa (evt sambal), en 1 kl paprikapoeder door. Meng alles grondig. Dek af met bv plasticfolie.

Laat 30 minuten marineren.

Verwarm de oven voor op 200 gr C.

Doe de kip met aardappelen in een ruime ovenschaal, laat nog wat plaats voor de groenten... en zet ze 25 minuten in de oven.

Ondertussen:

Spoel 4 preiwitten en snij ze in ringen.

Spoel en snij 3 rode paprikas in tamelijk grote stukken.

Verdeel de groenten dan over de schotel. Dek de aardappelen en kip niet helemaal af anders zal de kip niet krokant en gaar worden.

Tot slot: rasp de schil van een gewassen citroen en pers het sap eruit.

Roer 200 gran romkaas type Philadelphia of Mascarpone los en meng er de geraspte schil , 2 el citroensap en 2 eetlepels water door.

Breng op smaak met peper, zout en chilipoeder.

Controleer of alles gaar is, haal dan de schotel uit de oven en dien op met de roomkaasdip.

Werk de kip nog af met een paar druppels olijfolie en een beetje chilipoeder.

Smakelijk eten.

=====