



Geroosterde wintergroenten en kip uit de oven

Ingrediënten:

- 4 bio kippendijen
- 2 eetl olijfolie
- Peper en zout
- 2 eetl kokosvet
- 4 dunne plakken pancetta
- 2 rode uien
- 6 wortelen
- 1 pastinaak
- En ½ knolselderij
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes rozemarijn
- 2 takjes tijm
- 3 eetl olijfolie
- 2 el rode wijn azijn

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200C.

Wrijf de kip in met wat olie, peper en zout. Rol ze in de pancetta.

Vet een bakblik of ovenschaal in met kokosolie en leg de kippendijen erin.

Snijd de uien in grove stukken. Maak de wortelen schoon en snijd ze in stukken. Schil een pastinaak en snijd het in stukken en voeg nog stukken schoongemaakte knolselderij toe, ook in stukken gesneden. Plet 2 tenen knoflook en voeg de groenten, knoflook en kruiden toe aan de kip op het bakblik. Bestrooi het met nog wat peper en zout en besprenkel het met olie en azijn.

Zet het ongeveer 20-30 minuten in de oven tot de kip gaar is en de groenten mooi gekleurd zijn. Draai halverwege het bakken de kippendijen om.

Dit recept is voor 2 personen.

