

# KIP MET ROZEMARIJN EN RATATOUILLE UIT DE OVEN



GEZONDE EN LEKKERE LEEFSTIJL MET MONIQUE

## WAT HEB JE NODIG:

### WAT HEB JE NODIG:

Olijfolie  
1 kipfilet  
½ courgette, in stukken  
½ kleine pastinaak, in stukken  
½ rode of oranje paprika  
2 tenen knoflook  
5 gehalveerde kers/cherry tomatotjes  
½ tl vers gehakte rozemarijn, en takjes voor erop  
1 lente-ui in grote stukken  
Zout en peper  
**NB: Dit recept is voor 1 persoon (voor 2 personen alles 2 x, kruiden en knoflook naar smaak)**

## WAT MOET JE DOEN:

### WAT MOET JE DOEN:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een bakblik in met olijfolie en leg de courgette, paprika, pastinaak, de fijngehakte rozemarijn en 1 teen knoflook (gehalveerd) door elkaar in de ovenschaal en bak gedurende 20 minuten in de oven. Haal de schaal uit de oven en verdeel de tomatotjes en lente ui over de groenten en leg de (gezouten en gepeperde) kip er bovenop. Druppel wat olijfolie over de kip en leg er 2 kleine takjes rozemarijn en de andere knoflookteen in plakjes gesneden bovenop. Nog 20 minuten in de oven of tot de kip gaar is. Enjoy!

