



Stap **7**

## Marokkaanse kip

**STAP 7**

2 personen

### Dit recept bevat per persoon

1 portie groente | 1 portie eiwit | 2 porties aardappelen, rijst, pasta

### Ingrediënten

250 gr. kip (kies uit filet, drumsticks, dijen, etc.) | 10 takjes koriander | 5 takjes platte peterselie | 1 teentje knoflook, gehakt | 1 tl paprika-poeder | 1 tl gemberpoeder | 1 tl peper | 1 tl komijnpoeder | 1 tl kurkuma | 300 gr. wortel, gesneden | 200 gr. (zoete) aardappel, in schijfjes | 1 rode paprika, gesneden | 1 groene paprika, gesneden | 20 groene olijven, gehalveerd | olijfolie | 1 glas water

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Mix in een aparte schaal de koriander- en peterselieblaadjes en fijngehakte knoflook door elkaar en wrijf hiermee de kip in.

Vul een ovenschaal met wortel, aardappel en paprika.

Leg hierop de gekruide kip en strooi daarop een mengsel van paprikapoeder, gemberpoeder, peper, komijnpoeder en kurkuma.

Verdeel de olijven over de ovenschaal. Giet de olijfolie en daarna het glas water erover. Dek af met aluminiumfolie.

Plaats het geheel minimaal 1,5 uur in de oven.