

Geroosterde kip met citroen en groenten

Dit gerecht klopt perfect voor een doordeweekse avond; het is eenvoudig, vol smaak en laat je genieten van seizoensgroenten die snel garen. De combinatie van het frisse van de citroen en de hartige kip brengt mooi evenwicht in de smaken.

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 2 kipfilets
- 1 citroen, in plakken
- 200 g cherrytomaten
- 1 courgette, in blokjes
- olijfolie

Zo pakken we het aan

1. Verwarm je oven voor op 200 graden. Pak een grote ovenschaal en bedek de bodem met een scheut olijfolie.
2. Leg de kipfilets in de schaal en strooi er wat zout en peper over. Leg de plakken citroen er bovenop, zodat de kip mooi kan vermengen met de frisse smaken.
3. Voeg de courgetteblokjes en cherrytomaten rondom de kip toe. Je kunt ze ook een beetje door de olie husselen voor extra smaak.
4. Zet de schaal in de oven en rooster alles in ongeveer 25-30 minuten, tot de kip mooi goudbruin is en de groenten zacht zijn.
5. Haal het gerecht uit de oven en laat het even rusten. Serveer met de panacea van smaken en geniet van de eenvoud en het voldoening van deze heerlijke maaltijd.