

ingrediënten (voor 4 personen)



- 1 pak gemarineerde kip drumsticks (ca 10.stuks)
- * zelf neem ik altijd de met paprika gemarineerde kip.
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 pond krieltjes
- 3 rode uien in parten gesneden
- 2 rode paprika's in parten gesneden
- 2 groene paprika's in parten gesneden
- 4 tenen knoflook in stukjes
- 15 zwarte pitloze olijven
- 2 theelepels karwijzaad
- 2 theelepels paprikapoeder
- 2 theelepels Italiaanse kruiden

Naar smaak : zout en peper.

Bereiden

Verwarm de oven goed voor op 200 graden. Doe de krieltjes, de rode uien, de in parten gesneden paprika's en de olijven in een grote braadslee. Giet hier ongeveer 2 3 eetlepels olijfolie overheen en schep het goed om. (Je kunt dit gerecht ook op de bakplaat van je oven maken natuurlijk)

Strooi er karwijzaad en paprikapoeder over en naar smaak zout en peper. Leg dan de kip drumsticks erbij. (Ik druk ze meestal een beetje tussen het groenten mengsel.)

Schuif de braadslee of de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de kip en de groenten in ca 40 tot 50 minuten lekker gaar. Schep om de 10 minuten het geheel goed om en draai de kip drumsticks hierbij eveneens. Zet de laatste 5 minuten even de grill aan en laat de kip dan een mooi egaal bruin kleurtje krijgen.

