

ingrediënten (voor 4 personen)

- 250 gram kipfilet
- 1 pot (225 gram) cranberry compote
- 250 ml Pan en Oven van Monchou
- 1 kilo kruimige aardappelen
- 1 pot witte bonen
- 30 stuks peultjes
- 1/4 rode paprika

Bereiden

Oven voorverwarmen op 200 graden. Kip in stuken snijden en lekker met zout en peper bestrooien. Kip in een ingevette ovenschaal leggen en vervolgens de Cranberry compote en de Monchou Pan en Oven erdoor kloppen, zodat alle Cranberry er mooi doorheen geroerd is. Vervolgens dit romige mengsel over de kip gieten, zodat de kip bedekt is. Schaal met aluminium folie afdekken en 30 minuten in de voorverwarmde oven plaatsen. Na ongeveer 15 minuten de aluminiumfolie verwijderen en de kip even doorroeren. Ondertussen de aardappelen schillen, wassen en koken in ongeveer 20 minuten. In de snelkookpan kan e.e.a. sneller (10 minuten) Tuinbonen verwarmen en de peulen ongeveer 15 minuten koken in water met een snufje zout. De 1/4 paprika snipperen en even meekoken met de tuinbonen. Serveren op een warm bord.