



### Ingrediënten

- 300 g kipfilet
- 4 middelgrote aardappelen
- 1 rode paprika
- 1 ui
- 1 wortel
- 1/2 courgette
- 3 teentjes knoflook

### Voor de saus

- 50 ml zonnebloemolie
- 100 ml water
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 eetlepel zoete chilisaus
- 1 eetlepel ketjap manis
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel Italiaanse kruiden
- zout en zwarte peper
- 50 ml slagroom of kookroom

### Bereiden

Verwarm de oven alvast voor op 220 °C (boven- en onderwarmte).

Snijd de kipfilet in blokjes en doe deze direct in een ruime ovenschaal. Voeg de aardappelen, paprika, ui, wortel, courgette en knoflook toe. Alles mag gewoon samen in de schaal. Meng

vervolgens de zonnebloemolie, water, tomatenpuree, zoete chilisaus, ketjap manis, paprikapoeder, Italiaanse kruiden, zout, zwarte peper en de slagroom in een aparte kom.

Giet deze over de kip en groenten. Meng alles goed door elkaar tot de saus mooi verdeeld is. Zorg dat elk stukje goed bedekt is. Dek de ovenschaal af met een stuk bakpapier dat je eerst een beetje vochtig maakt (even onder de kraan en uitknijpen). Dit zorgt ervoor dat alles lekker mals blijft tijdens het bakken.

Plaats de ovenschaal in de voorverwarmde oven en bak gedurende 1 uur. Na 30 minuten haal je de schaal even uit de oven om alles goed door te roeren. Dek daarna opnieuw af met het bakpapier en bak verder. Na 1 uur verwijder je het bakpapier en bak je het geheel nog eens 10 minuten, zodat de bovenkant mooi kan kleuren. Serveer met rijst en een frisse salade