

Makkelijke herfst-ovenshotel / Easy Autumn Dinner



Boodschappenlijst

4 biologische kippendijen	1 grote (zoete) aardappel, in blokjes gesneden
4 eetlepels olijfolie, verdeeld	450 g spruitjes, gehalveerd
1½ eetlepel rode wijnazijn	2 middelgrote appels, in schijfjes
2 teentjes knoflook, fijngehakt	2 sjalotten, gepeld en in plakjes
1 eetlepel verse tijm, 1 salie en 1 rozemarijn	4 plakjes gerookt spek, in stukjes
zout en versgemalen zwarte peper	komkommerschijfjes, (optioneel)

Zo maak je deze herfst ovenshotel

Giet 2 eetlepels olijfolie, rode wijnazijn, knoflook en kruiden in een hersluitbare zak.

Voeg de kip toe, breng op smaak met zout en peper, sluit de zak en wrijf de marinade in de kip.

Verdeel de kruiden gelijkmatig, zet de kip in de ijskast en laat de gemarineerde kip rusten,

Hak intussen de groenten.

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C Hetelucht

Leg de aardappel, spruitjes, appels en sjalot in een bakvorm.

Druppel de resterende 2 eetlepels olijfolie er over en hussel alles door elkaar.

Breng de groenten op smaak met zeezout en peper en verdeel ze in een gelijkmatige laag.

Leg de kip over de groenten / appels.

Rooster de schotel 30 - 35 minuten in de voorverwarmde oven tot de kip en groenten goudbruin zijn.

Scheid eventueel aan elkaar geplakte stukjes spek en snij ze klein.

Strooi de stukjes spek in de laatste +/- 5 minuten over de ovenshotel.

Makkelijke herfst-ovenshotel / Easy Autumn Dinner

Garneer de ovenshotel eventueel met komkommer en serveer hem warm



Shopping list

- | | |
|--|--|
| 4 organic chicken thighs | 1 large (sweet) potato, chopped into cubes |
| 4 tablespoons olive oil, divided | 450g Brussels sprouts, sliced into halves |
| 1½ tablespoons red wine vinegar | 2 medium apples, cored and sliced |
| 2 cloves garlic, minced | 2 shallots, peeled and sliced |
| 1 tbsp each fresh thyme, sage and rosemary | 4 slices smoked bacon, chopped into pieces |
| salt and freshly ground black pepper | cucumber slices (optional) |

How to make the Autumn traybake

Put the garlic, 2 tablespoons olive oil, the red wine vinegar and the herbs into a resealable bag. Add the chicken, season it with salt and pepper then seal the bag and massage marinade into the chicken. Work to evenly distribute the herbs, set it into the fridge and let the marinated chicken rest. Meanwhile start with chopping the veggies.

Preheat oven to 200°C / 180°C Fan

Place (sweet) potato, Brussels sprouts, apples and shallot in a baking pan. Drizzle with remaining 2 tablespoons olive oil then toss to coat evenly, season with salt and pepper to taste. Spread into an even layer and place the chicken on top of the veggie / apple layer. Roast in the preheated oven until chicken and veggies are golden brown, for about 30 - 35 minutes. Separate any slices of bacon that may be stuck together and then cut it into pieces. Sprinkle the bacon for the last 5 minutes or so on top of the tray bake, until crispy.

Makkelijke herfst-ovenshotel / Easy Autumn Dinner

Garnish with cucumber if desired and serve warm