



## Ovenschotel met kip, aardappels en tomaat

- 4 kipkarbonaadjes, ontbeend)
- 500 gr. aardappels
- 300 gr. wilde tomaatjes

Een koekenpan, die ook in de oven kan.

Snijd de ontbeende karbonaadjes in vingerdikke stukken.

Doe olijfolie in een koekenpan en bak de kip op matig vuur; voeg een beetje oregano toe.

Maak dit recept het liefst met jonge, kleine aardappels.

Jonge aardappeltjes kook je 14 minuten bij voorkeur in kokend water (zo blijft de vitamine bewaard).

Prik de tomaatjes in en voeg ze de laatste minuut toe aan de aardappels.

Doe alles in een vergiet en laat ze uitlekken.

Leg de tomaatjes op de snijplank en ontdoe ze van het velletje.

Spreid de aardappels ernaast en druk elk aardappeltjes met de duim plat ('kraken').

Maak nu een dressing van:

- oregano (kneuzen in de vijzel)
- olijfolie
- een klein beetje azijn
- zout en peper

Voeg nu alles bij elkaar (kip, gekneusde aardappeltjes en tomaatjes) en giet de dressing erover.

Zet het geheel gedurende 35 à 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180° à 200°.

Serveer met een groene salade, bijv. rucola met citroensap en olijfolie.