

kippenblokjes uit de oven met butternut en kokosmelk

aantal personen: 4



ingrediënten

- 400g kipfilets
- 1 butternut
- 2 dl kokosmelk
- 4 el olijfolie
- 2 laurierblaadjes
- 5 cm gember
- 2 teentjes knoflook
- ½ rode peper
- 1 kl gedroogde basilicum
- peper en zout
- 200g ongekookte zilvervliesrijst



bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snipper de teentjes knoflook en de rode peper fijn.

Schil de butternut en snijd in grote blokken.

Snij de kip in stukken.

Meng de butternut en de kip in een schaal met de olie, de laurierblaadjes, de geschilde en geraspte gember, de knoflook, de rode peper, de basilicum, peper en zout. Giet er de kokosmelk bij en schuif 1u in de oven.

Kook de zilvervliesrijst gaar zoals vermeld op de verpakking en serveer.



tip

Ook erg lekker als je wat pesto door de pasta mengt!

inspiratie

Eva vzw. (19/11/2020). *Fettuccine met gegrilde groenten*.

Geraadpleegd van www.evavzw.be/recept/fettuccine-met-gegrilde-groenten