

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



TRAYBAKE MET KIPPENVLEUGELS, MAIS EN AARDAPPEL



INGREDIËNTEN

- 6 of 8 Gallux-kippenvleugels
- 2 maiskolven
- 1 rode paprika
- 500 g krieltjes
- Olijfolie
- Kippenkruiden
- Tijm
- Rozemarijn

BEREIDING

1. Was de krieltjes en snijd ze in wedges.
2. Doe de aardappelwedges in een mengkom. Voeg een scheutje olijfolie, tijm, rozemarijn, peper en zout toe. Meng dit goed onder elkaar.
3. Leg een vel bakpapier op de ovenplaat en verdeel er de wedges op.
4. Meng in dezelfde mengkom de kippenvleugels met een scheutje olijfolie en kippenkruiden.
5. Leg de vleugeltjes tussen de aardappelen op de ovenplaat.
6. Bak dit gedurende 30 minuten op 180 graden in de oven.
7. Snij ondertussen de mais in schijven en de paprika in reepjes.
8. Haal na 30 minuten de ovenschaal uit de oven en verdeel de maïs en de paprika bij de aardappelen en de kippenvleugels.
9. Bak gedurende 15 minuten op 180 graden.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

