



## Kipdrumsticks met bleekselderij, wortel en aardappel

### Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Kippenbouillon
- 300 g Winterpeen
- 300 g Bleekselderij
- 600 g Aardappelen geschild
- 375 g Kipdrumsticks
- 2 el Peterselie
- 1 el paprikapoeder
- 2 el Olijfolie

### Instructie

1. Bereid de bouillon volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Kruid de drumsticks met het paprikapoeder. Verhit een beetje olijfolie in een braadpan en bak de drumsticks op middelhoog vuur aan beide kanten goudbruin in 5 minuten. Voeg de winterpeen en bleekselderij toe en bak deze 3 minuten mee.
3. Voeg de aardappelen en de bouillon toe en laat het geheel, met de deksel op een kier, op laag vuur in 20 minuten zachtjes gaar stoven.
4. Giet het gerecht af en bestrooi met de peterselie. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

35 Min

koolhydraten

3 Porties

Energie

vetten

Eiwit