



## Kip met rozemarijn-aardappelen uit de oven

### Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Braadstomen Provençaal
- 5 Teentje knoflook
- 500 g Bospeen
- 1 Kg Kipdrumsticks
- 1 Kg Vastkokende Aardappelen
- 1 Takje Rozemarijn
- 2 el Olijfolie

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de kipdrumsticks in de braadzak. Voeg de braadstoomkruiden, de aardappel, de knoflook, het takje rozemarijn en de olijfolie toe. Sluit de zak af en schud deze voorzichtig. Doe de zak 1 uur in de oven.
2. Breng twee pannen met water aan de kook. Kook de sperziebonen 10 minuten en spoel ze onder koud water. Kook de bospeen in 6 minuten beetgaar en spoel ze onder koud water.
3. Haal de braadzak uit de oven, knip open en laat even afkoelen.
4. Verwarm de sperziebonen en bospeen nog even in een koekenpan met olijfolie of in de magnetron en kruid naar smaak.
5. Serveer de kip en aardappelen met de groenten. Eet smakelijk.

### Voedingswaarden tonen

koolhydraten	48.49 g
Energie	563.85 kcal
vetten	22.53 g
Eiwit	43.86 g

89 Min

5 Porties