



## Basisrecept: MAGGI Braadstomen Piri Piri

### Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Braadstomen Piri Piri
- 800 g Kipfilet
- 375 g Couscous, droog
- 600 g Courgette
- 400 g Gele paprika
- 100 g Rozijnen

### Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (geen grillstand). Ontvouw vervolgens de braadzak en verwijder het stickertje. Doe de kipdrumsticks (ongekruid) in de zak en strooi de kruidenmix erbij uit het zakje MAGGI Braadstomen Piri Piri.
2. Maak de braadzak dicht met het bijgeleverde clipje. Zorg dat er voldoende ruimte in de zak zit. Schud vervolgens de braadzak voorzichtig heen en weer zodat de kruidenmix zich goed verdeelt over de kip.
3. Doe de braadzak met de kip in een ovenschaal en plaats deze op het onderste rooster van de oven. Laat het gerecht, gedurende 60 minuten, braden en stomen. Controleer ondertussen regelmatig of de braadzak niet tegen de wanden van de oven of een verwarmingselement aankomt.
4. Bereid de couscous in de tussentijd volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de rozijnen erdoor heen.
5. Snijd de courgette en gele paprika in kleine stukjes. Bak ze daarna in een pan voor 7 minuten.
6. Pak de ovenschaal met de braadzak uit de oven. Let op! Bij het openen van de zak komt er hete lucht uit. Prik een gat in de zak om de hete lucht vrij te laten. Knip daarna de zak net onder het clipje door om de heerlijke malse en gekruide kip eruit te halen.
7. Mix de groenten met de kip, zodat deze dezelfde lekkere gekruide smaak krijgt. Serveer de groenten, kipdrumsticks met de couscous. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

89 Min

koolhydraten

84.76 g

5 Porties

Energie

576.9 kcal

vetten	4.13 g
Eiwit	48.21 g