



De Kookjuf

Kippendijen met pittige groenten

Ingrediënten voor 6 personen

-600 gram kippendijen	-1 theelepel komijnpoeder	-1 Spaans pepertje
-4 eetlepels olijfolie	-zout	-paar takjes koriander
-1 theelepel gerookt paprika- poeder pikant	-peper zwart gemalen	
-1 theelepel milde paprika- poeder	-2 rode paprika's	
	-2 flinke uien	

Bereiding

1. Maak de kippendijen schoon en verwijder dikke vetstukken
2. Dep de kippendijen droog
3. Doe de paprikapoeder, komijn, peper en zout in de olijfolie en roer door elkaar
4. Wentel de kip erdoorheen en laat even rusten
5. Maak de uien schoon en snijd ze in halve ringen
6. Maak de paprika's schoon en snijd ze in mooie dunne lange reepjes
7. Was de peper, verwijder de zaadjes en hak zeer fijn
8. Haal de blaadjes van de koriandere en hak deze
9. Verhit een koekenpan, bak de stukjes kip tot ze flink bruin beginnen te worden
10. Voeg de paprika's en uien toe, met het pepertje en laat meebakken tot de groenten zacht zijn
11. Haal van het vuur, roer de koriander erdoor en zet weg tot verder gebruik