

## Zoete aardappelschotel met kip (voor 3 personen)

### Ingrediënten

2 zoete aardappelen

500 gram kippendijfilet

2 eetlepels zonnebloemolie

1 rode paprika

2 rode uien

2 prei

bekertje crème fraîche (125 milliliter)

zout en peper

1 theelepel paprikapoeder

halve theelepel cayennepeper

1. Snijd het kippenvlees in stukjes.
2. Kruid de kip met peper, zout, paprikapoeder en cayennepeper.
3. Schil de zoete aardappelen.
4. Snijd de zoete aardappel in blokjes.
5. Verwijder de schil van de uien.
6. Snipper de ui.
7. Snijd de prei in de lengte doormidden.
8. Was de prei onder de kraan.
9. Snijd de prei in sliertjes.
10. Snijd de paprika doormidden. Verwijder de zaadlijsten.
11. Snijd de paprika in stukjes.
12. Verwarm de oven voor op 180° Celsius.
13. Verhit de zonnebloemolie in de wok.
14. Roerbak de kip in de wok .
15. Kook de blokjes zoete aardappel gedurende 5 minuten. Dan afgieten.
16. Doe de ui en de prei bij de kip. Wokken.
17. Voeg de stukjes paprika toe. Wokken.
18. Voeg daarna de blokjes zoete aardappel toe en de crème fraîche. Goed mengen.
19. Vet een ovenschaal in.
20. Doe hierin de kip met de groenten.
21. Zet de ovenschaal in de oven.

22. Bak de kipschotel lichtbruin in 20 tot 30 minuten.
23. Smakelijk eten!
24. Bewaar restjes kipschotel afgedekt in de koelkast. Op eten binnen 2 dagen. Goed verhitten.