



Martinikip met tomatensaus en limoen uit de oven

Datum: 06-11-2017
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 eetl. boter
- 8 kippendijtes met bot
- olijfolie
- 3 teen knoflook, fijngesneden
- 3 rode ui, fijngesneden
- 3 blik polpa à 400 g (fijne tomaatblokjes)
- 6 eetl. ketchup
- 3 limoen, geperst
- 300 ml martini
- versgemalen zwarte peper
- zout
- takjes peterselie
- ovenschaal
- tricolore pasta

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit boter in een pan en braad kippen-dijtes kort aan op hoog vuur. Neem ze uit de pan leg ze in de ovenschaal. Voeg een scheutje olijfolie toe aan het resterende vet in de pan en bak hierin knoflook en rode ui. Roer polpa en ketchup erdoor en voeg vervolgens limoensap en martini toe. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Giet de saus over de kip in de ovenschaal en zet die circa 45 minuten in de oven. Garneer de kipschotel met peterselie en sprenkel er wat limoensap over.

Bereid de tricolore pasta zoals op de verpakking staat vermeld.