

# KIPPENBLOKJES IN DE OVEN MET EEN KROKANT KORSTJE

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 gr kippenblokjes

2 uien in ringen

3 paprika's (mengeling) in ringen

400 gr tomatenblokjes

2 teentjes look

125 gr Emmentaler light geraspt

125 ml room Campina light

15 gr boter

2 el olijfolie

125 ml water

1 blokje groentebouillon

1 el Italiaanse kruiden

1 tl nootmuskaat

Peper – zout

250 gr volkorenpasta

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Kippenblokjes kruiden met peper en zout. Kippenblokjes kort aanbakken in de olijfolie en de boter. Deze in een ovenschaal leggen. In de pan de uienringen bakken tot ze zacht zijn. Uien verdelen over de kip in de schaal. Daarna de paprikaringen aanbakken in de pan en ook verdelen over de kip. De look kort fruiten, het water en de tomatenblokjes toevoegen. Op smaak brengen met de Italiaanse kruiden. Het bouillonblokje verkruimelen en toevoegen samen met de nootmuskaat, peper en zout. Room toevoegen en 5 min inkoken. De saus over de kip gieten, afdekken met folie en de schaal in de voorverwarmde oven plaatsen na 30 min de folie verwijderen de kaas erover strooien en terug in de oven plaatsen tot de kaas gesmolten is (ongeveer 15 min). Kook ondertussen de volkorenpasta en serveer samen met de kip.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

**SMAKELIJK!**