

# de lekkerste RECEPTEN met het KIPHAMMETJE



## Ingrediënten:

voor 4 personen

1 kiphammetje  
3 paprika's  
500 gram zoete  
aardappelen  
2 rode uien  
1 courgette  
400 gram kikkererwten  
uit blok  
1 eetlepel gedroogde  
oregano  
4 eetlepes olijfolie  
15 gram peterselie  
250 gr. cherrytomaatjes

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Verwijder de kartonnen wikkel van het kiphammetje en leg het kiphammetje met de folie in een ovenschaal. Plaats deze in de voorverwarmde oven en bak het kiphammetje in 60 minuten gaar.
3. Halveer de paprika's, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd de paprika in reepjes. Boen de aardappelen schoon en snijd in de lengte in dunne partjes. Snijd de uien in dunne parten. Snijd de courgette in vierkantjes van 2 bij 2 cm.
4. Doe de kikkererwten in een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken.
5. Meng de paprika, de aardappel, de ui, de kikkererwten, de courgette en oregano met de olie. Breng op smaak met peper en eventueel wat zout. Verdeel alles over een met bakpapier beklede bakplaat of grote ovenschotel en zet deze de laatste 25 minuten bij het kiphammetje in de oven.
6. Snijd ondertussen de peterselie fijn.
7. Leg voor de laatste 5 minuten de cherrytomaatjes tussen de groente en zet terug in de oven. Neem de bakplaat/ovenschotel uit de oven en meng de peterselie erdoor en serveer.
8. Snijd het kiphammetje in mooie plakken en serveer bij de ovingroente. Tip: serveren met dun gesneden stokbrood.



**Eet smakelijk!**