

### Ingrediënten en Recept

Kippeboutjes ,paprikas, wortelen in dunne schijfjes , rode ui , peulerwtten , patatjes in schil in blokjes , kippekruiden alles goed mengen beetje kippebouillon alles in een ovenschotel doen en een tweektal uur in de oven op 180



### Bron



**Peter-cindy Vanderwee-dhaene**  
**Freecycle Food Recepties**  
 2 september 2014 · 🌐 ·

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1471140093149044&set=gm.953728837986267&type=1&theater>

### Info Martine Lycke 26/03/2015

Gemaakt met :

- 4 kippenbillen
- 4 geschilde aardappelen
- 1 rode paprika
- 2 rode uien
- Diepvrieserwtjes
- Diepvriesworteltjes

500 ml water + 1 kippenbouillonblokje  
 Olijfolie, italiaanse kruiden, spaanse kruiden op groenten  
 Kippenkruiden, spaanse kruiden en olijfolie op de kip  
 Oven : 180° C – 2 uur, na 45 minuten afgedekt met alu.



### Fotos

