

# Kaneelkip & aardappelpartjes

(2 personen)

## Ingrediënten:

- 400 gr aardappelen
- 1 teen knoflook geperst
- 3 el olijfolie
- 250 kipfilet in strookjes gesneden
- 1 tl kaneel
- ½ courgette in halve plakken
- 1 ui in partjes
- ½ zakje rucola
- bakpapier

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200 °C
- Vermeng de olie met de knoflook.
- Snij de aardappels in parten en verdeel ze over het bakpapier op de bakplaat.
- Besprenkel de aardappelen met de helft van de knoflookolie.

- Bestrijk de kip met de rest van de olie en bestrooi hem met de kaneel.
- Leg de kip tussen de aardappelen en bestrooi met zout en peper naar smaak.
- Bak ±15 minuten in de oven.
- Leg de courgettes en de ui tussen de aardappelen en bak nog eens 15 min. in de oven
- Verdeel het mengsel over de borden en garneer met rucola.

