Panzanella met kip

met Vita+ Havermout

Hoofdgerecht Voorgerecht

4 personen



Ingrediënten

- 1/2 Vita+ Havermout brood
- 1 kip van ongeveer 1,5 kg
- Olijfolie
- Rozemarijn
- Basilicum
- Salie
- Tijm
- 1 teentje knoflook
- 1 kg tomaten
- 1 rode ui
- 100 g zwarte olijven met pit
- 2 el kappertjes
- Parmezaanse kaas
- 4 el rode wijnazijn
- Peper

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Verdeel de kip in stukken: bouten, filets en vleugels. Kruid goed af met peper en zout.
3. Hak de kruiden (behalve de basilicum) grof en hou een handvol aan de kant. De rest meng je met de kip.
4. Snij het brood in stukken en meng goed samen met een geperst teentje knoflook en een scheut olijfolie. Leg de stukken brood om een ovenschotel. Vervolgens leg je er de stukken kip met kruiden op. Bak ongeveer 45 minuten gaar in de oven (laat indien nodig nog even verder garen).
5. Ondertussen snijd je de tomaten, rode ui en meng je deze met de helft van de basilicum, de rode wijnazijn en 2 el olijfolie, peper en zout.
6. Breng alles samen in een serveerschaal en werk af met enkele blaadjes basilicum en andere kruiden, de Parmezaanse kaas, de zwarte olijven en eventueel nog een scheutje olijfolie.



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.