

Macaroni ovenschotel met kip en groenten



Bereidingstijd: 40 min **Personen:** 4 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 300 gr kipfilet
- 1 - rode paprika
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 - courgette
- 3 tomaten
- 1 el italiaanse kruiden
- 1 el oregano
- 1 el kipkruiden
- flinke theelepel paprikapoeder
- peper
- zout
- 1 - mozzarella bol
- 150 gr geraspte kaas
- 250 gr macaroni

Bereiding

1. Snij de ui in stukjes en pers de knoflook uit. Snij de kipfilet. Snij de paprika, de courgette en de tomaten in stukjes
2. Kruid de kipfilet met de kruiden
3. Bak de ui en knoflook goudbruin in een lepel olijfolie. Voeg de kipfilet bij de ui en knoflook en bak alles goed door.
4. Voeg de rest van de groente bij het ui-kip mengsel en laat 10 minuten garen.
5. Kook de macaroni.
6. Verwarm de oven voor op 200 graden
7. Vet een ovenschaal in met olie. Doe de macaroni op de bodem. Hier bovenop het kip-groente mengsel en de mozzarella. Dan de geraspte kaas
8. Bak goudbruin in de oven in 20 tot 30 minuten.