

## Kip in het pannetje

Geen afbeelding beschikbaar

**Bereidingstijd:** 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Eenpans schotel

**Per portie:** 55 kcal, vet 33 g waarvan verzadigd 6 g, koolhydraten 29 g, eiwit 31 g, vezels 8 g, zout 1,3 g

### Ingrediënten

- 400 gr aardappelschijfjes
- olijfolie
- paprikapoeder
- 100 gr ontbijtspek
- 400 - kipfilet in blokjes
- 1 ui
- 500 gr worteltjes
- 2 - gele paprika
- 5 el mayonaise
- 1 tl citroensap
- 1 bosje dille
- 1 bosje bieslook
- 1 el peterselie

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220 graden Celcius. Schep de aardappelschijfjes op een bakplaat om met een beetje olie, grof zeezout, paprikapoeder en peper. Schuif hoog in de oven en bak ze ongeveer 20 minuten. Halverwege keren. Snipper de uien en snij de paprika's in gelijke stukken. Schrap de worteltjes en snijd ze in stukken.
2. Verhit 1 el olijfolie in een hapjespan en bak hierin het ontbijtspek een paar minuten op laag stand. Voeg de kip toe en bak om en om bruin. Schep alles uit de pan en houd apart
3. Roer de aanbaksels los en voeg de paprika, uien en worteltjes toe. Roerbak 4-5 minuten op lage stand. Schep de kip en het ontbijtspek weer bij de groentenen laat nog een paar minuten garen op lage stand.
4. Meng de mayonaise met het citroen sap en de fijngesneden kruiden.
5. Serveer het kippannetje met de aardappelschijfjes en de mayonaise