

# SPAANSE OVENSCHOTEL MET KIP, CHORIZO EN BONEN

Benodigdheden : voor **2** personen

4	st	Drumsticks of onderbouten met wat meer vlees
2	el	olijfolie
		Peper en zout
1	pot	Witte bonen – 720 gram
2	st	Paprika's rood en groen?
100	gr	Chorizo
1	st	Rode ui – dikke
2	teentjes	Look
50	gr	Geraspte kaas (Manchego, Pecorino, Parmezaan)

Bereidingstijd: 65 minuten

Werkwijze :

Je kan eerst 4 kippen(onder)bouten 2 uur of langer marinieren in een mengeling van: 2 el ketchup, 2 kl zacht paprikapoeder, 1 kl pittig paprikapoeder, 2 takjes tijm en een glaasje droge Sherry.

Laat 750 gram witte bonen goed uitlekken en spoel ze af.

Pel en snipper 1 dikke rode ui en 2 teentjes knoflook.

Maak 1 rode en 1 groene paprika schoon en snij deze in stukje of reepjes.

Snijd 100 gram Chorizo in blokjes.

Verwarm de oven voor op 200 graden C.

Haal de kip uit de marinade en droog ze af met keukenrol.

Kruid de kip met peper en zout. Verhit 2 el olie in de wok of koekenpan.

Bak de kip hierin snel rondom bruin. Verwijder het grootste deel van de olie.

Bak in de resterende olie de ui, plakjes chorizo, paprika en op het laatst de knoflook even aan. Blus af met de marinade.

Roer de witte bonen erdoor.

Doe het groentemengsel in een ovenschaal. Bestrooi met de geraspte kaas.

Leg de kip hierop. Zet de schaal plm. 35 - 45 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.

De oventijd is afhankelijk van de dikte van de kip.

Kijk of de kip gaar is door er in te prikken. Komt er wit vocht uit is de kip klaar.

Anders mag ze nog een 5 tal minuten in de oven.

Daar kan nog een gebakken aardappeltje bij.

=====