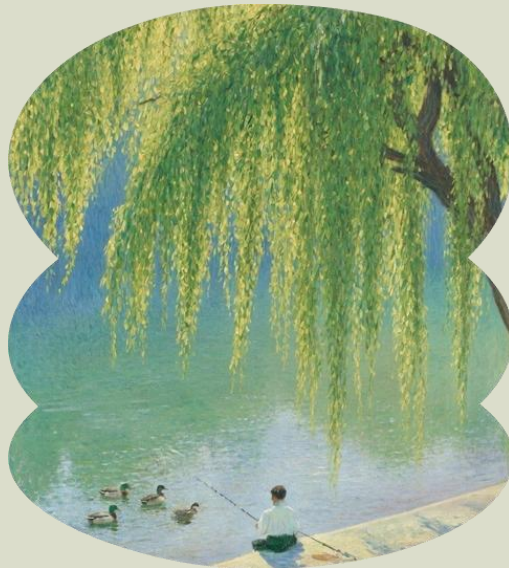


## Een recept voor vanavond



### Traybake met krieltjes, kip en groenten

Categorie Hoofdgerecht

Opbrengst 1 persoon

#### Ingrediënten

200 g stoom krieltjes mix vastkokend

2 el olijfolie

2 a 4 el dijonmosterd

100 g (biologische) kipdijfiletreepjes

200 g (voorgesneden) roerbakgroenten, kies liefst een kleurrijke groentemix

15 g verse platte peterselie

#### Instructies

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Halveer de aardappeltjes.
3. Meng de olie met de mosterd en schep om met de kip en krieltjes.
4. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en breng op smaak met peper en eventueel zout.
5. Rooster ca. 25 min. in het midden van de oven goudbruin en gaar. Neem na 15 min. uit de oven en schep om met de roerbakgroente. Rooster nog 10 min.
6. Snijd de peterselie fijn en verdeel over de traybake.

*Greetje*