



## **Pollo Patate e Pomodoro al Fornino**

**Wat doe je als je niet weet wat je maken moet? Dan maak je Pollo Patate e Pomodoro al Fornino. Erg lekker en een feest voor de kids.**

Als wij hier bij Fornino niet weten wat we zullen maken dan maken we kip met aardappel en tomaatjes. Een erg lekker recept dat je binnen no-time in elkaar draait. Je schuift het in de oven, hutselt het een paar keer door elkaar en een 40-50 minuutjes later zit iedereen te lekkerbekken aan tafel.

# Ingrediënten

- 4 scharrel kipfilets
- 10 lekkere aardappelen
- 6 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 citroen
- Bakje zoete kerstomaatjes (bijvoorbeeld de kleine San Marzano)
- 1 zoete puntpaprika
- Peterselie (handje vol)
- Venkelzaad - 1 theelepel
- Italiaanse kruiden - 1 eetlepel (wij gebruiken de Italian rub van NoMU)
- Peper & Zout
- Olijfolie



# Vorbereiding

Stook je Fornino pizzaoven goed op en laat hem op temperatuur komen. Stop na een uurtje met stoken en laat het vuur uitgaan. Verspreid de overgebleven kooltjes

langs de wanden en zorg ervoor dat in het midden van de oven een plekje vrij komt voor het bakblik. Doe het deurtje ervoor en wacht een kwartiertje zodat de temperatuur stabiliseert.

In de tijd dat de oven brandt kun je onderstaande receptuur bereiden en de ingrediënten lekker laten marineren. Zodra de oven klaar is kan de ovenschaal erin.

## **Bereiding**

1) Schil de aardappelen en snij deze samen met de kipfilet in stukken. Verwijder eventuele 'vieze' stukjes van de kipfilet. Schil de uitjes en laat deze heel. Pel de teentjes knoflook en snijd deze in heel kleine stukjes. Meng de aardappelen, kip, uien, knoflook, Italiaanse kruiden, het venkelzaad en het sap van de citroen samen met een flinke scheut olijfolie in een kom goed door elkaar. Maak op smaak met peper en zout en laat marineren terwijl de oven opwarmt.

2) Snij ondertussen de paprika (ontdaan van zaadlijsten) in kleine reepjes en bewaar apart in een bakje. Hak de peterselie en laat deze op de snijplank liggen. Was de tomaatjes, doe in een bakje en voeg een eetlepel olijfolie, peper, zout en een theelepel suiker toe.

Als de oven warm is doe je het kip aardappel mengsel (uit stap 1) in een ovenschaal. Zorg ervoor dat alles mooi verspreid in de schaal ligt. Plaats de schaal in de oven. Zodra de kip en aardappel mooi bruin begint te worden schep je het geheel een keertje om. Als dan ook de andere kant begint te verkleuren voeg je de paprika reepjes toe (nogmaals mengen) en 5 minuten later de tomaatjes (weer mengen). Weer 5 minuten later haal je de schaal uit de oven. Bestrooi het geheel met de peterselie (laatste keer mengen) strooi er nog een snufje zout over en besprenkel met wat mooie olijfolie.

**A Tavola!**