



Kiprolletjes met spek en banaan & Aardappelpartjes uit de oven

Ingrediënten kiprolletjes

- 1 pot witte bonen, 400 gram (uitgelekt)
- 1 blikje mais, 300 gram (uitgelekt)
- 2 flinke kipfilets
- 8 plakken gerookt ontbijtspek
- 2 bananen
- 250 ml kookroom light
- 1 eetlepel zout
- 1 eetlepel peper
- 1 eetlepel olijfolie

Bereiding kiprolletjes

Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet een ovenschaal in met een scheut olijfolie. Doe de helft van de witte bonen in de ingevette ovenschaal. Prak met een vork deze witte bonen. Voeg vervolgens de rest van de witte bonen en de mais toe en roer dit goed door. Zorg dat er geen geprakte bonen aan de bodem plakken. Schenk de kookroom over het bonen-mais mengsel en bestrooi met zout en peper. Knip de 2 kip-filets door zodat je twee ongeveer even zware helften hebt. Snij de dunne helft van de filet in, zodat deze makkelijker om de banaan is te vouwen. Snijd de dikke helft van de filet door, zodat er een soort enveloppe ontstaat en deze makkelijk om een halve banaan te vouwen is. Pel de bananen en snijd de banaan in twee helften. Leg één van deze helften op de kipfilet. Vouw de kip om de banaan en wikkel daar twee plakken ontbijtspek omheen, zodat de kip opgerold blijft zitten. Herhaal dit voor de andere drie stukken kip en leg de kiprolletjes op het bonen-mais mengsel. Zet de ovenschaal (een beetje onderin) in de oven en bak dit 45-60 minuten. Snijdt één van de kiprolletjes door om te controleren of de kip door-en-door gaar is.



Ingrediënten aardappelpartjes

- 4-5 aardappelen per persoon
- Olijfolie
- Zout en peper

Bereiding aardappelpartjes

Verwarm de oven voor op 200 graden, als je dat nog niet gedaan hebt. Was de aardappels (je hoeft ze niet te schillen). Snijd eventuele pitjes uit de aardappel en snijd de aardappels in langwerpige kwarten. Leg een bakpapier op de bakplaat en leg de parten aardappel er op. Ik leg ze allemaal netjes dezelfde kant op, dat is makkelijker met draaien. Besprenkel met olijfolie en strooi er zout en peper over. Zet de bakplaat met aardappelpartjes net iets boven het midden in de oven (boven de schaal met kiprolletjes). Haal na ongeveer 20-30 minuten de bakplaat met aardappelpartjes uit de oven en draai de aardappelpartjes één slag (op andere platte kant) Zet terug in de oven en bak voor nog 20-30 minuten.