

## Benodigheden

- 4 kippendijen met vel
- 600 g pompoen in dunne parten
- 2 rode uien in partjes
- 4 tenen knoflook ongepeld
- 4 takjes tijm
- 3 el olijfolie
- Zout en zwarte peper
- 250 g kastanjechampignons
- 40 g pecannoten
- 1 el vloeibare honing
- 1 el rodewijnazijn
- 2 takjes peterselie blad geplukt

## Tijd

45 minuten

# POMPOEN

Traybake met kippendij, pompoen en pecannoten

## Aan de slag

**Stap 1:** Verwarm de oven op 200 °C.

**Stap 2:** Doe de kippendijen, pompoen, rode ui, knoflooktenen en takjes tijm in een grote ovenschaal of een bakplaat met opstaande randen. Druppel er 2 eetlepels olijfolie overheen, bestrooi met zout en peper en meng goed door elkaar. Rooster het geheel 30 minuten in de oven.

**Stap 3:** Haal de schaal uit de oven en voeg hier de kastanjechampignons en pecannoten aan toe en druppel er de honing, het azijn en nog 1 eetlepel olijfolie overheen. Schep om, verdeel over de schaal en rooster nog 15 minuten, of tot de kip en pompoen gaar zijn en het vel lekker knapperig en bruin is.

**Stap 4:** Serveer met de peterselie er overheen.

