

## Oven geroosterde najaar groenten

met kipkarbonade

<b>Menugang</b> Hoofdgerecht	<b>Aantal personen</b> 4 personen	<b>Bereidingstijd</b> 40 minuten	<b>Benodigheden</b> Stoomovens
---------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------

### Ingrediënten

#### Ingrediënten Salade:

- 1 stronk witlof
- 1 stuks appel
- Ca. 75 gr. Feta
- ¼ bosje peterselie
- 1 el. Olijfolie
- ½ citroen, sap
- zout en peper

#### Ovenschotel

- 1 kg. gemengde pastinaak, pompoen, rode ui, krieltje
- 2 takjes salie
- 4 st. kipkarbonade met huid
- 1 teen knoflook
- 2 takjes rozemarijn
- 4 el. Olijfolie
- Zout en peper

### Bereidingswijze

1. Marineer de kipkarbonades met een scheut olijfolie, peper, zout, fijngesneden knoflook en rozemarijn. Zet tot gebruik koel weg.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden 'Circulatiegrill' en voeg stoomstand 'gemiddeld' toe.
3. Schil en snijd de groenten in grove blokjes van ca. 3 x 3 cm. Leg de blokjes in een grote kom en breng op smaak met olijfolie, fijngesneden salie, peper en zout.
4. Leg een vel bakpapier op een ovenplaat en leg het ovenrooster hier direct bovenop.
5. Verdeel de groenten vanuit de kom in een ovenschaal en plaats de ovenschaal op het rooster in de voorverwarmde oven.
6. Leg de kipkarbonades naast de schaal op de lege plek op het rooster. Rooster de kip en de groenten tot lichtbruin in ca. 20-25 minuten. Leg deze set in de oven op de een na bovenste rails.
7. Snijd de gehalveerde witlof stronken – over de lengte – in dunne lange repen en doe de repen in een ruime kom.
8. Schil de appel – verwijder het klokhuis – snijd in kleine stukjes en voeg de appelstukjes toe aan de witlof.
9. Voeg de fijngesneden peterselie toe aan de appel en witlof.
10. Verkruimel de feta bij de appel/witlof/peterselie.
11. Besprenkel de witlof, appel, peterselie en feta met de olijfolie, citroensap en breng op smaak met zout en peper. Schud dit door en zet tot gebruik apart.
12. Serveer de geroosterde kipkarbonades bovenop de geroosterde groenten en garneer met de witlof/appel/feta.