



## SPERZIEBONEN OVENSCHOTEL

Deze ovenschotel vindt het hele gezin lekker én is mager!  
Bij ons wordt er regelmatig om gevraagd!

### Wat heb je nodig?

Voor 4 personen

400 gr mini rösti rondjes

400 gr sperziebonen

400 gr kipfiletreepjes met shoarma kruiden

150 gr geraspte kaas

olijfolie

### Hoe maak je het?

Snij de kipfilet in stukjes, doe er een scheutje olijfolie bij en shoarma kruiden (Kant en klaar of zelf gemaakt met het recept voor shoarma kruiden op de site)

Laat minimaal een kwartiertje marineren

Verwarm de oven voor op 175 graden

Kook de sperziebonen gaar zoals je ze lekker vindt

Bak de mini röstirondjes in wat olijfolie bruin en maak ze fijn met een vork

Bak de kipfilet in zijn eigen marinade lekker gaar

Doe eerst de rösti in een ovenschaal, hierboven op de sperziebonen, daar boven op de kipfilet stukjes.

Als laatste de geraspte kaas erover

15 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden en klaar!

**Geniet!**