

## Ingrediënten

Ga uit van 2 kippenpoten per persoon heel veel tenen knoflook  
1 klein glas olijfolie verde 1 glas rode wijn 4 grote schoongewassen aardappelen in de schil in stukken gesneden half gaar gekookt peper en zout

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Belgisch  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## kippepoten met knoflook en aardappelen uit de oven

### Hulpmiddelen

Oven grote ovenschaal alumuniumfolie

### Bereidingswijze

Zet de oven op 225 gr. Leg de kippepoten de knoflook en de stukken aardappel in de oven schaal . giet de olie de wijn en het zout en de peper er op hussel het wat door elkaar . Dek de schaal in zijn geheel af met de folie . Zet de schaal een half uur in de oven op 225 gr. Schakel na een half uur de temperatuur terug tot 200 gr. Laat nog een half uur bakken . Verwijder de folie en laat de schaal nog staan tot het gerecht goudbruin van kleur is.