

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg pommes rouges 6 sjalotten  
1 bol knoflook 240 g  
Kalamata-olijven zonder pit 2 el  
olijfolie 5 el Souq rozenharissa  
345 g AH Biologisch kipdijfilets  
500 g romaatjes 7½ g verse  
platte peterselie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Marokkaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Traybake harissakip

Alles op 1 plaat in de oven = tijdbesparend en extra lekker.

### Hulpmiddelen

Bakpapier

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de aardappelen in parten. Pel en halveer de sjalotten. Halveer de bol knoflook overlans. Laat het potje Kalamata-olijven uitlekken. Doe de olie in een kom en meng met de rozenharissa. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Voeg de kipdijfilets, de aardappelen, sjalotten en olijven toe en meng goed. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Leg de knoflookhelften en romaatjes in kleine trosjes tussen de andere ingrediënten. Bak 30 min. in het midden van de oven tot de kip en aardappelen gaar en goudgeel zijn. Snijd ondertussen de peterselie grof en verdeel voor serveren over de bakplaat.