

# DIENA'S DINNER



*Blondina Wagner Blondina Wagner deelt sinds de vorige editie van het Wiel haar lekkerste recepten met jullie. Haar gerechten komen niet uit een boek, ze zijn allemaal van haar zelf. Nu het wat kouder weer is kiest ze voor een herfstig gerecht. Ze laat stap voor stap zien hoe je een heerlijke gevulde kip uit de oven bereidt. Dit gerecht lijkt erg ingewikkeld om te maken maar je zult zien dat het alles meevalt. Blondina zal in drie stappen uitleggen hoe je het maakt.*

24



## STAP 1

Schil de aardappels en snij ze in 3 cm grote blokken, spoel ze af en doe ze in een grote schaal of bak. Snij ook de paprika in stukken van 3 cm. Meng dit met de zak diepvriesgroente. Strooi vervolgens peper, zout en wat knoflookpoeder erover en doe de zoete chili saus erbij. Meng dit goed en laat het even rusten.

## STAP 2

Doe het gehakt samen met het ei, de uien, klein gesneden abrikozen, macaroni groente, rozijnen, amandel schaafsel, oregano, chili, paprika poeder en knoflook in een schaal. Meng dit goed. Vervolgens bak je het mengsel mooi bruin en rul je het gehakt. Laat ook dit even rusten.



## STAP 3

Neem een grote schaal en doe de olijfolie samen met de kipkruiden erin, goed mengen. Doe de hele kip erin en bestrijk met het mengsel (met een plastic kwast). Vervolgens vul je de kip met het gehakt mengsel tot deze vol zit. Druk het geheel nog even goed aan. Leg de kip in het midden van een goed ingevette ovenschaal, doe dan het mengsel van de aardappels, de diepvries groente en paprika's er erbij. Leg dit een beetje om de kip heen. Zet de schaal in een voorverwarde oven op 180 graden en laat in 60 tot 70 minuten gaar worden. Schep om de 15 minuten de aardappels om en doe je er na 30 minuten een half glaasje water bij,



## TIP

Als je nog gehaktvulling over hebt, gooi het niet weg maar vries het in, want de volgende keer kun je dit eten met pasta of rijst.

## GEVULDE KIP

### Ingrediënten

- 1 hele kip van circa 1 kg
- 1 kg aardappels
- 2 paprika's, 1 rode en 1 gele
- 1 zak diepvriesgroente
- 3 eetlepels kipkruiden
- 5 eetlepels peper/zout
- 2 eetlepels chili saus

### voor de vulling

- 500 gram gehakt
- 2 rode uien, klein gesneden
- 1 handje gedroogde perziken
- 1 handje rozijnen
- 1 handje amandelschaafsel
- 1 zakje macaroni groente
- 1 hele bol knoflook, klein gesneden
- 2 eetlepels gedroogde oregano
- 1 ei
- 1 eetlepel paprika poeder
- peper en zout naar smaak

Eet smakelijk en tot de volgende keer, dan geef ik het recept voor twee ouderwetse winterstampotten, die steek ik in een nieuw jasje!

Groetjes, Diena