

Kip met Kaneel, appels en walnoten.

Aantal personen: 4

4 kippenbouten (eventueel zonder vel)
5 appels
4 flinke theelepels kaneelpoeder
3 flinke theelepels komijnpoeder
2 eetlepels olijfolie
zout en peper.
walnoten

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Maak een mengeling van de kaneel, de komijnpoeder en zout en peper en een eetlepel olie. Wrijf de kip hiermee in. Zet de kip in een grote ovenschaal en zet alvast 1 uur in de oven.

Snijd ondertussen de appels in kwarten en nog eens door de helft. Leg ze in een kom en voeg gehakte walnoten, 1 eetlepel kaneelpoeder en een eetlepel olijfolie toe. Meng goed door elkaar.

Voeg het appel-notenmengsel toe en laat dan nog 30 minuten in de oven garen.

Serveer met aardappelpuree en wortels.

