



Crispy kippendijen met aubergines



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 1 scheut olijfolie
- 1 ui (fijngesneden)
- 3 takjes rozemarijn
- oregano
- peper en zout
- 4 kippendijen
- 4 aubergines (gepeld en in stukken gesneden)
- 2 sneden witbrood (tot kruim gemalen in de keukenrobot)

Bereidingswijze

- 1.** Zet een bakplaat in een op 200 °C voorverwarmde oven tot deze gloeiend heet is.
- 2.** Haal de bakplaat met ovenwanten uit de oven en giet er wat olijfolie in. Voeg de uien toe en zet terug in de oven.
- 3.** Giet er na 5 minuten de gepelde tomaten bij. Breng op smaak met knoflook, rozemarijn, oregano, peper, zout. Zet opnieuw 5 minuten in de oven.
- 4.** Verdeel hierover de kippendijen en de stukken aubergine. Breng op smaak met peper en zout. Besprenkel opnieuw met wat olijfolie. Bestrooi met broodkruim. Zet nog eens 40 minuten in de oven.