**Ovenschotel met spitskool en aardappelen**

Voor 6 personen

**Benodigdheden:**

* 900 gram aardappelen
* 2 uien
* 1 grote spitskool
* 450 gram kipfilet
* 3 eetlepels ketjap manis
* 2 theelepels mosterd
* paneermeel
* boter
* peper
* olie om in te bakken

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Schil de aardappelen en snijd in blokjes
* Kook de aardappelen in 10 minuten gaar
* Giet de aardappelen af en vang het kookvocht op
* Snijd de uien in stukjes
* Snijd de spitkool in reepjes
* Snijd de paprika in stukjes
* Fruit de ui in een pan.
* Voeg na een paar minuten de spitskool toe.
* Voeg na 5 minuten de paprika toe.
* Laat de groente 15 minuten bakken op halfhoog vuur.
* Breng op smaak met peper en ketjap
* Snijd de kipfilet in stukjes en bak in een aparte pan gaar
* Stamp de aardappelen fijn en voeg kookvocht toe om het smeuïg te maken
* Breng de aardappelen op smaak met zout, peper en mosterd. Roer goed door elkaar
* Roer de kipfilet door de groente en verdeel het over de ingevette ovenschaal
* Verdeel de aardappels over de groente en bestrooi met paneermeel
* Snijd de boter in kleine blokjes en verdeel over het paneermeel
* Bak de schotel in 25 minuten gaar