**Kip met harissa uit de oven (Jamie Oliver)**

Nodig:

2 verschillend gekleurde paprika’s

2 rode uien

Courgette

Champignons???

4 kippenbouten

4 volle koffielepels harissa

4 takjes verse munt

Peper

Zout

Rode wijnazijn

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Maak de groenten schoon en snijd ze in grove stukken. Verdeel ze over de bodem van een bakblik en bestrooi ze met peper en zout. Maak een papje van de harissa met de azijn en wat zout. Snijd de kippenbouten in en wrijf ze in met het harissapapje. Leg de kip met het vel naar boven op de groenten en zet hem 50 minuten in de oven, of tot hij goudbruin, krokant en gaar is. Scheur de muntblaadjes klein en serveer er los bij op tafel (Marieke vond dit niet lekker, wij wel). Serveer met couscous.