**Pittige kip in tomatensaus ovenschotel**

Nodig:

400 gram kipdijfilet

1 uien gesnipperd

1.5 teentjes knoflook fijngehakt

1 stengels bosui in dunne ringetjes gesneden

1 blikjes gepelde tomaten

0.75 eetlepel cajunkruiden

0.5 theelepel chililpoeder

1 theelepel komijnpoeder

0.5 eetlepel gedroogd korianderblad

0.5 eetlepel sambal badjak flinke eetlepel

50 gram extra belegen kaas geraspt

zonnebloemolie en roomboter

zwarte peper

zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden. Kruid de kip met een flinke snuf zwarte peper, zout en 1 el (flinke el) van de cajunkruiden. Zet een grote koekenpan of hapjespan op het vuur en verwarm een scheut olie en 1 el roomboter. Bak de kip ongeveer 2 à 3 minuten per kant en leg ze eventjes apart. Voeg opnieuw een scheutje olie toe en bak de uien met de knoflook glazig. Voeg dan 1 eetlepel korianderblad, 2 theelepels komijnpoeder, 1 tl chilipoeder en 1 el sambal badjak toe en bak dit eventjes kort mee. Voeg de blikjes gepelde tomaat toe en breng op smaak met extra zwarte peper, zout en nog 1/2 el cajunkruiden. Zet het vuur lager en leg de kip terug in de saus. Laat de kip ongeveer 20 minuten zachtjes pruttelen. Als de saus teveel indikt leg dan een deksel op de pan. Haal de kip uit de pan en trek deze met 2 vorken uit elkaar. Prak de tomaten in de saus kleiner. Vet een ovenschaal in en breng een klein laagjes saus aan. Leg hierop wat geplukte kip en daarop wat geraspte kaas. Ga verder met opbouwen tot alles op is. Zorg er wel voor dat je afsluit met kaas. Bak de hete kip ovenschotel nog 10-15 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is. Bestrooi vlak voor serveren de ovenschotel nog een beetje fijngehakte bosui. Wij eten deze ovenschotel graag met patat en een salade maar met pasta of rijst is het ook heerlijk. Wanneer de ovenschotel in de oven staat kun je de patat, pasta, rijst en of salade klaarmaken.