**Thaise pompoencurry met kip**

Nodig:

1 biologische pompoen, in blokjes.

½ broccoli stronk, in roosjes

1 rode paprika, in blokjes

Olie om te bakken

4 kipdijfilets met vel

3 eetlepel rode currypasta

1 blik kokosmelk (400 ml)

peper

zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200˚C. Doe de pompoenblokjes in een kom en doe hier de currypasta bij. Roer het geheel goed om tot alles een beetje bedekt is met de curry. Verdeel ook een beetje over de kipfilets. Verdeel de pompoenblokjes over een bakplaat, besprenkel met olie, peper en zout. Voeg de kipdijfilets toe met het vel naar boven. Rooster in totaal in de oven voor 30-45 minuten of tot de pompoen gaar is en de kip goudbruin. Doe de pompoen over in een ruime ovenschaal. Giet de kokosmelk erbij en roer het geheel even door. Voeg de broccoliroosjes en de paprika toe en roer even om. Voeg de kip weer toe en bak het geheel nog eens voor 15-20 minuten in de oven.