



## Kipdijfilets met srirachaglaze

met broccoli en gebakken aardappels



ca. 30min



2 personen

Vandaag in je box: malse kipdijfilets, geglaceerd met een pittig-zoete srirachamarinade. Erbij een aromatische mayodip, gebakken broccoli en goudbruin geroosterde aardappelen met peterselie, bieslook en citroen. Wat wil je nog meer?



## Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 grote broccoli
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje aardappelkruiden
- 3 kippendijfilets
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie

## Wat je thuis nodig hebt

- 1 el tomatenketchup
- 1 el mayonaise <sup>3</sup>
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

## Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Kooktip

Houdt je niet van pittig? Gebruik dan minder sriracha, of laat het helemaal weg.

### Allergenen

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 948kcal, vet 60.0g, koolhydraten 60.0g, eiwit 42.3g



### 1. Broccoli snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de **broccoli** in roosjes.



### 4. Groenten bakken

Hussel de **broccoli** om met **2el citreusap**, 1el olie en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **broccoli** in de laatste 10-12min baktijd mee op de bakplaat met **aardappels**.



### 2. Aardappels voorbereiden

Snijd de **aardappels incl. schil** in schijfjes van ca. 1cm dik. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 2el olie en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **aardappels** in 20-25min goudbruin en knapperig in de oven.



### 5. Verse kruiden toevoegen

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn en snijd of knip de **bieslook** in ringetjes. Schep de **aardappels** en **broccoli** om met de **verse kruiden** en **1tl citroenrasp**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



### 3. Kip braden

Meng de **sriracha (zie tip, links)** met de **helft van de aardappelkruiden**, de **knoflook**, 1el ketchup, 1el (bruine) suiker, 1el olie, 1el azijn en een flinke snuf zout en peper. Dep de **kippdijfilets** droog en wrijf ze in met de **marinade**. Leg de **kip** in een ovenschaal en rooster bovenin de oven in 15-20min goudbruin en gaar.



### 6. Dip maken

Meng de **rest van de aardappelkruiden** met 1el mayonaise en een snuf peper naar smaak. Serveer de **kippdijfilets** met de **aardappels**, **broccoli** en de **dipsaus**.