



Geroosterde panzanella met kippenbout

met gerookte amandelen en olijven



ca. 45min



2 personen

Panzanella is een heerlijke Italiaanse broodsalade die vaak gebruikt wordt om restjes oud brood op te maken. Wij maken 'm vandaag met voorgebakken ciabatta, die je samen met een flinke berg groenten en malse kippenbouten, in de oven roostert. Het geheel krijgt z'n smaak van een fijne knoflook-olijvendressing en gerookte amandelen.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje zwarte olijven
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 prei
- 1 rode paprika
- 2 kippendijen met bot en vel
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier

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

Kooktip

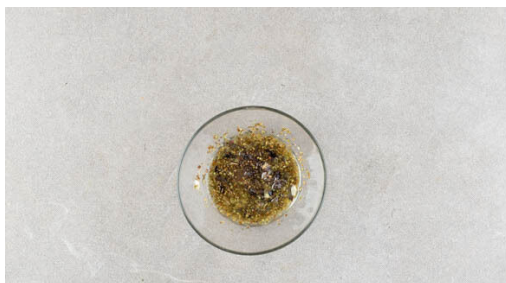
Je kunt de kip ook iets af laten koelen, uit elkaar trekken en door de salade mengen.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 785kcal, vet 51.5g, koolhydraten 38.7g, eiwit 41.9g



1. Dressing maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Pel de knoflook en hak samen met de **helft van de olijven** grof. Meng met de **helft van de oregano**, 2el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd, ½tl zout en een snuf peper. Voeg evt. een ½tl honing (of suiker) toe als je van zoet houdt.



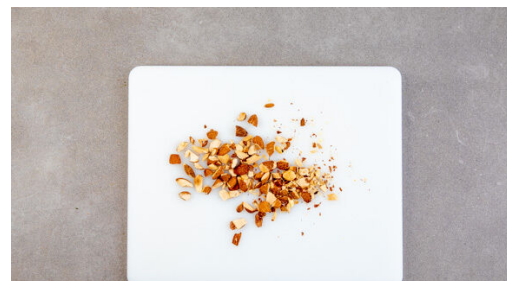
4. Ciabatta meeroosteren

Snijd of scheur de broodjes in stukken en voeg ze in de laatste 5-7min toe aan de bakplaat. Schep voorzichtig om, zodat het **brood** met de **braadsappen** kan mengen. Verhoog de temperatuur naar 225°C (205°C hetelucht) en rooster tot het brood goudbruin is.



2. Groenten voorbereiden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in 3-4cm lange repen. Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** ook in repen. Verdeel de **prei**, **paprika** en de **rest van de olijven** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met **¾ van de dressing**.



5. Amandelen hakken

Hak de **amandelen** grof. Neem de bakplaat uit de oven en verdeel de **kippenbouten** over de borden. Voeg de **spinazie** toe aan de bakplaat en schep alles om. Proef of je nog zout, peper of azijn wil toevoegen.



3. Kip & groenten roosteren

Dep de **kippendijen** droog en wrijf ze in met een flinke snuf zout en peper. Leg ook op de bakplaat en bedruppel met de **rest van de dressing**. Rooster in ca. 40min goudbruin en gaar in de oven. De **prei** zal hier en daar wat geschroeid zijn.



6. Afmaken & serveren

Schep de **amandelen** door de **salade** en serveer met de **kippenbouten** (zie tip, links).