



Gekruide kip met saffraanyoghurt

op lauwwarme bloemkoolsalade met druiven



ca. 40min



2 personen

Dit gerecht ziet er niet alleen uit als een kunstwerk, het smaakt ook wonderbaarlijk. De geroosterde bloemkoolsalade met gebakken aardappel wordt versierd met pistachenoten, druiven en dille, en de malse kip wordt bijzonder gekruid met sumac. Daarbij maak je een gouden saffraandip die al die mooie ingrediënten complementeert en een genot voor het oog is.

Wat je van ons krijgt

- 1 doosje saffraandraden
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 kippendijen met bot en vel
- 1 zakje sumac
- 1 kleine bloemkool
- 1 zakje ras el hanout
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 10g verse dille
- 250g rode druiven
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan

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

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 842kcal, vet 45.5g, koolhydraten 66.6g, eiwit 38.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Druk de **saffraan** voorzichtig plat met de bolle kant van een lepel, meng met 1el heet water en zet opzij. Snijd de **aardappels mét schil** in zo dun mogelijke schijfjes (gebruik evt. een dunschiller of kaasschaaf). Leg ze in een middelgrote ovenschaal en hussel goed om met 3tl olijfolie en een flinke snuf zout.



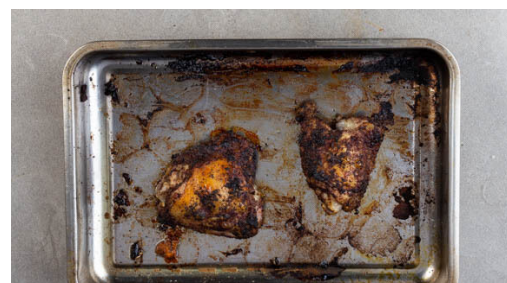
4. Salade voorbereiden

Verhit een kleine koekenpan zonder olie. Rooster de **pistachenoten** 2-3min op middelhoog vuur en hak ze dan grof. Rits de **dille** van de hardere stengels (de zachtere kun je gewoon eten) en snijd de **dille** grof. Halveer de **druiven**. Meng de **noten**, **dille** en **druiven** met 1el azijn en flinke snuffen peper, zout en suiker.



2. Ingrediënten bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Wrijf in met de **sumac**, 2tl olijfolie en een flinke snuf zout. Leg het **vlees** met de huid naar boven op de **aardappels**. Zet de ovenschaal onderin de oven en bak ca. 20min. Draai de **aardappels** en het **vlees** dan om en bak nog eens 10-15min, tot de **aardappels** gaar zijn.



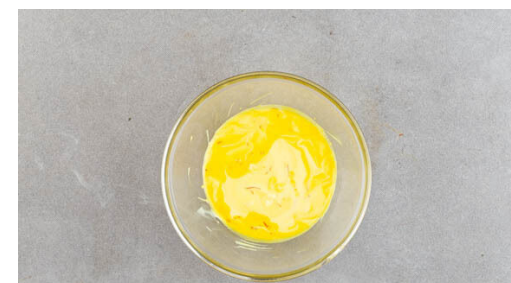
5. Vlees verder bakken

Schep de **aardappelschijfjes** op de plaat met de **bloemkool** om af te koelen. Laat het **vlees** in de ovenschaal en leg het weer met de huid naar boven. Zet het **vlees** terug in de oven, draai de temperatuur naar 240°C en schakel de grillfunctie in, als je die hebt. Bak het **vlees** nog 5-10min tot het knapperig is – de baktijd verschilt per oven, dus houd het **vlees** in de gaten.



3. Bloemkool roosteren

Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes. Hussel ze om met de **½ van de ras el hanout**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout. (De rest van de **kruidenmix** kun je voor een ander recept bewaren.) Verdeel de **bloemkool** over een bakplaat met bakpapier, zet bovenin de oven en rooster 15-20min tot de **bloemkool** mooi bruin is. Zet de plaat dan op onderzetters op het aanrecht om af te koelen.



6. Saffraanyoghurt maken

Roer de **saffraan** met het water en een snuf peper en zout door de **yoghurt**. Meng de **bloemkool** en **aardappelschijfjes** met de **pistachenoten**, **dille** en **druiven**. Kruid de **salade** met wat peper en zout. Verdeel de **salade** over de borden, leg het **vlees** erop en bedruipel met de **saffraanyoghurt**.