



Gekruide kip met saffraanyoghurt

op aardappel-bloemkoolsalade met druiven



ca. 40min



2 personen

Dit gerecht ziet er niet alleen uit als een kunstwerk, het smaakt ook nog eens bijzonder goed. De geroosterde bloemkoolsalade met gebakken aardappel wordt versierd met pistachenoten, druiven en dille, en de malse kip wordt gekruid met sumak. De goudgele saffraandip maakt dit magische gerecht helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 doosje saffraandraden
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 kippendijen met bot en vel
- 1 zakje sumak
- 1 kleine bloemkool
- 1 zakje ras el hanout
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 10g verse dille
- 500g 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 926kcal, vet 45.5g, koolhydraten 85.7g, eiwit 39.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Meng de **saffraan** met 1el heet water en zet opzij. Snijd de **aardappels incl. schil** in hele dunne plakjes en leg ze in een middelgrote ovenschaal. Hussel om met 3tl olijfolie en een flinke snuf zout.



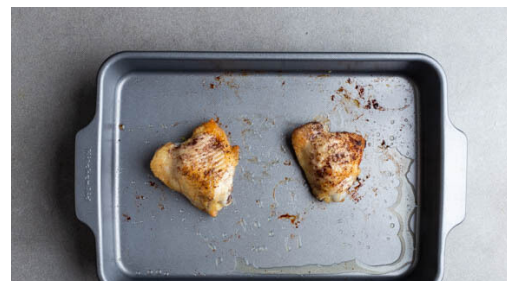
4. Salade voorbereiden

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pistachenoten** in 2-3min goudbruin en hak ze dan grof. Pluk de **dille** van de harde steeltjes en hak grof. Pluk de **helft van de druiven** en halveer ze evt. Eet de **rest van de druiven** op als snack. Meng de **pistachenoten, dille** en **druiven** met 1el azijn en een flinke snuf zout, peper en suiker.



2. Ingrediënten bakken

Dep het **vlees** droog en wrijf in met de **sumak**, 2tl olijfolie en een flinke snuf zout. Leg het **vlees** met de huid naar boven op de **aardappels**. Bak ca. 20min onderin de oven. Schep de **aardappels** en het **vlees** om en bak nog eens 10-15min, tot de **aardappels** gaar zijn.



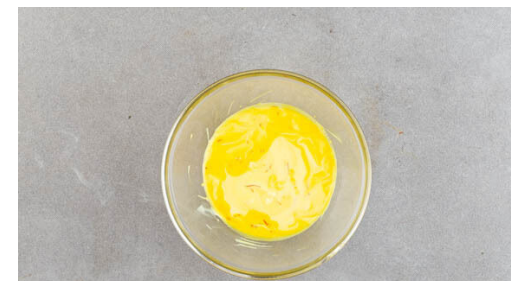
5. Vlees verder bakken

Schep de gebakken **aardappelschijfjes** op de bakplaat met de **bloemkool** en laat afkoelen. Leg het **vlees** weer in de ovenschaal met de huid naar boven. Verhoog de temperatuur van de oven naar 240°C (220° hetelucht) en schakel de grillfunctie in, als je die hebt. Bak het **vlees** in nog 5-10min knapperig.



3. Bloemkool roosteren

Snijd de **bloemkool** in hapklare roosjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **helft van de ras el hanout**, 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster de **bloemkool** 15-20min bovenin de oven, tot de **bloemkool** mooi bruin is. Neem de bakplaat uit de oven en laat afkoelen.



6. Saffraanyoghurt maken

Meng de **yoghurt** met de **saffraan** en een snuf zout en peper. Meng de **bloemkool** met de **aardappelschijfjes**, de **pistachenoten, dille** en **druiven**. Breng de **salade** op smaak met zout en peper. Verdeel de **salade** over de borden, leg het **vlees** erop en besprenkel met de **saffraanyoghurt**.