



Würziges Hähnchen mit Ofengemüse

dazu cremige Salsa verde



ca. 40min



2 personen

Wenn sich wie heute alles um den Dip dreht, fällt es schwer, sich an seine Tischmanieren zu erinnern und nicht mit den Fingern loszulegen. Unser italienisch gewürztes Dip-Gut besteht aus roter Paprika, Kartoffeln, Zucchini und wunderbar zartem Hähnchenschenkelfilet. Aber nun zur Sauce: Leuchtend grün dank Petersilie und Dill, wird die cremige Köstlichkeit mit Knoblauch und gerösteten Kürbiskernen püriert. Lecker-schlecker!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 courgette
- 1 paprika
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 3 kippendijfilets
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 25g pompoenpitten
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 1 teen knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise 3
- peper en zout
- 30ml olijfolie
- 15ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- staafmixer met beker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 854kcal, vet 56.8g, koolhydraten 48.0g, eiwit 39.1g



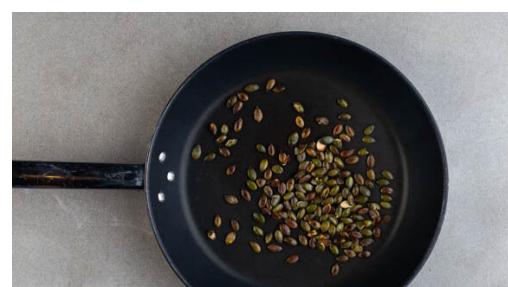
1. Gemüse schneiden



2. Gemüse würzen



3. Fleisch & Gemüse rösten



4. Kürbiskerne anrösten



5. Zutaten vorbereiten



6. Salsa verde pürieren