DINNERLY

Aardappelschotel met kippendijen

en cherrytomaten

ca. 45min 2 personen

Vandaag rooster je heerlijke kippendijen in de oven: goudbruin en licht krokant van buiten, prachtig mals van binnen. Dit is en blijft een van onze favoriete gerechten! Vandaag garneer je de kip met bijzondere basilicumcrème en serveer je er een romige aardappel-spinazieschotel bij. Dit is echt iets om naar uit te kijken – bon appétit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 kippendijen met bot en vel
- 200g babyspinazie
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 200ml slagroom [7]
- 250g cherrytomatenmix
- 2x gebakken uitjes [1]
- 1 zakje basilicumcrème

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn [17]

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- maatbeker
- vergiet
- waterkoker

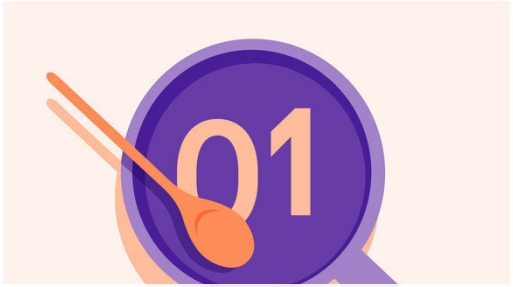
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

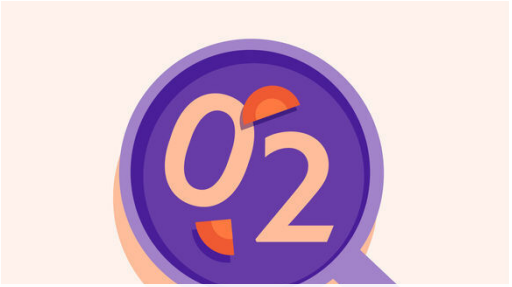
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 970kcal, vet 62.1g, koolhydraten 64.2g, eiwit 38.0g



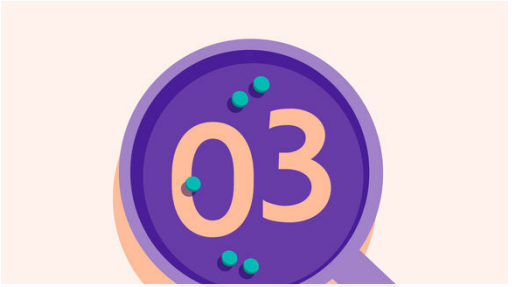
1. Vlees voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220° hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Kook 500ml water in de waterkoker (of een kleine kookpan). Leg het **vlees** op een bakplaat met bakpapier en dep het droog met keukenpapier. Bedruppel het **vlees** met 1tl olijfolie en bestrooi met ½tl zout en een snuf peper.



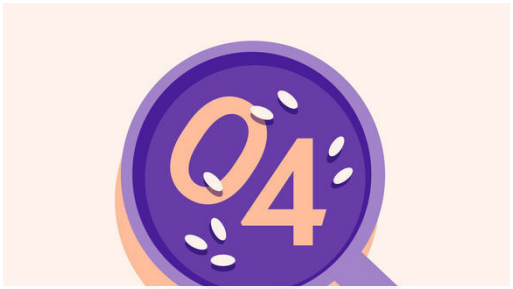
2. Spinazie bereiden

Leg de **spinazie** in een middelgrote kookpan en overgiet met het kokende water. Laat 30sec trekken en giet dan af in een vergiet – druk de **spinazie** goed aan met een spatel om zoveel mogelijk water eruit te persen. Snij de **spinazie** dan grof en doe weer in de pan.



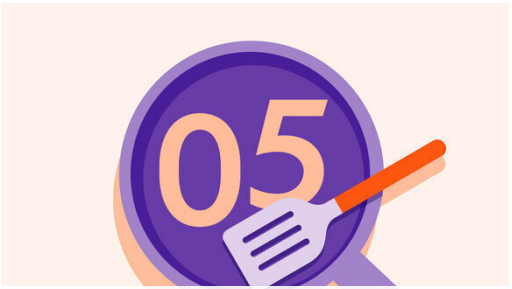
3. Ovenschotel maken

Snij de **aardappels mét schil** in zo dun mogelijke schijfjes (zie ook de tip in **stap 6**). Voeg de **aardappels**, de **slagroom**, 1tl zout en een flinke snuf peper toe aan de **spinazie**. Roer alles goed door elkaar en schep het mengsel dan in een middelgrote ovenschaal. Zet de schaal en de bakplaat met het **vlees** in de oven en rooster ca. 15min.



4. Tomaten roosteren

Hussel de **cherrytomaten** om met 1el balsamicoazijn en leg ze, als het **vlees** en de **aardappels** 15min geroosterd hebben, erbij op de bakplaat. (Gebruik als dit onhandig is een kleine ovenschaal.) Rooster alle ingrediënten nog eens 10-15min, tot de **aardappels** goudbruin zijn en het **vlees** gaar is.



5. Afmaken en serveren

Zet de bakplaat en de ovenschaal op onderzetters op het aanrecht. Laat de **aardappelschotel** ca. 5min afkoelen en bestrooi dan met de **gebakken uitjes**. Bedruppel het **vlees** met de **basilicumcrème** en serveer het **vlees** en de **aardappelschotel** met de **cherrytomaten**.

6. Lekker dun gesneden

Heb je een mandoline in huis? Gebruik die dan om de aardappelschijfjes mee te snijden. Dat gaat lekker snel én je snijdt ze heel gelijkmatig.