



Geroosterde kippenbout met knoflookbrood

en salade met tomaat, komkommer en olijven



30-40min



2 personen

Zo'n geroosterde kippenbout smaakt altijd. En laat je vooral niet in de war brengen door het feit dat je de kip inwrijft met rundvleeskruiden - deze kruidenmix past namelijk perfect bij de snelle salade van olijven, komkommer en tomaat, en de knapperige knoflookbroodjes.

Wat je van ons krijgt

- 2 kippenbouten
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 2 tenen knoflook
- 20g verse kruidenmix: citroentijm & platte peterselie
- 2 tomaten
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 baguette ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 834kcal, vet 54.8g, koolhydraten 45.9g, eiwit 44.5g



1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Dep de **kippenbouten** droog en wrijf ze in met 2el olijfolie en de **rundvleeskruiden**.



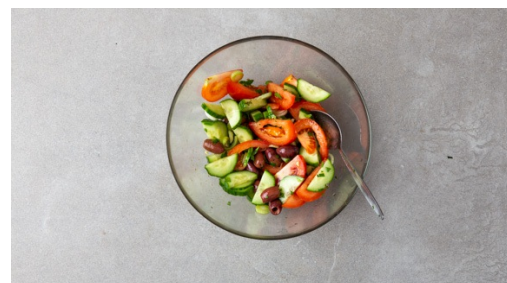
4. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in smalle partjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



2. Kip braden

Leg de **kip** met de **huidkant** naar boven in een ovenschaal. Rooster 25-30min in de oven, tot de **kip** knapperig en gaar is.



5. Salade mengen

Meng de **tomaat**, **komkommer**, **bosui** en **olijven** met 1el olijfolie en 1el azijn. Breng de **salade** op smaak met zout, peper en een snuf suiker en schep de **peterselie** erdoor.



3. Knoflookolie maken

Pel en hak de **knoflook** fijn. Rits de **tijm** van de takjes en hak fijn. Meng de **knoflook** en **tijm** met 2el olijfolie en zet opzij. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



6. Baguette afbakken

Snijd de **baguette** doormidden en snijd **beide helften** open. Bestrijk de **snijvlakken** met wat **knoflookolie** en verdeel de **broodjes** over een bakplaat met bakpapier. Bak in 3-4min af in de oven. Serveer de **knoflookbroodjes** met de **kippenbouten** en de **salade** en bedruip het geheel met de **rest van de knoflookolie**.