

MARLEY SPOON



Kipstukjes in romige mosterdsaus

met knapperige ovenaardappels



30-40min



2 personen

Deze malse kip in mosterdsaus van chef Matthias is comfortfood op z'n best. Ben je koud, moe, chagrijnig, een beetje boos op de wereld of alles tegelijk? Schep je bord vol met deze fijne troostmaaltijd en je voelt je gegarandeerd een stuk beter.

Wat je van ons krijgt

- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 kipfilet
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 663kcal, vet 34.5g, koolhydraten 46.5g, eiwit 36.5g



1. Paprika snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Pel en hak de **ui** fijn.



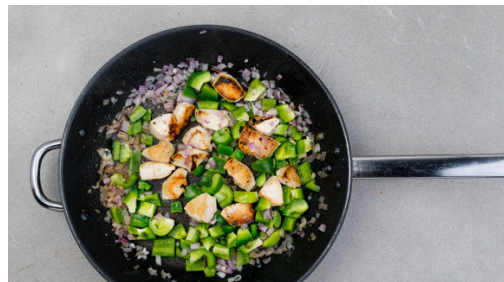
2. Aardappels roosteren

Snijd de **aardappels** in vieren. Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **helft van de aardappelkruiden** en 1el olijfolie. Rooster in 25-30min goudbruin en gaar in de oven.



3. Kip voorbereiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in blokjes. Hussel om met een snuf zout en peper.



4. Kip aanbraden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie en braad de **kip** in 2-3min stevig aan. Voeg de **ui** en **paprika** toe en bak 2-3min mee.



5. Saus opzetten

Voeg de **helft van het bouillonpoeder**, **paprikapoeder naar smaak** en 150ml water toe. Stoof 6-8min op middellaag vuur en roer daarbij regelmatig om.



6. Saus afmaken

Roer de **crème fraîche** door de **saus** en kook nog 2-3min. Breng het geheel op smaak met de **mosterd**, zout en peper. Serveer de **aardappels** met de **kip** in **mosterdsaus**.