



Kippenbouten met currykruiden

op Thaise salade met kokos-limoendressing



ca. 40min



2 personen

Geroosterde kippenbouten zijn al lekker, maar weet je wat ze nóg beter maakt? Een goede marinade. In dit recept wrijf je de kippenbouten in met curry-madraskruiden, waardoor ze een heerlijk, uniek aroma krijgen. Het bijzondere resultaat serveer je op een frisse Thaise salade met wortel, komkommer en koriander in een pinda-sojadressing met kokos en limoen.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 2 kippenbouten
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 50ml sojasaus ^{1,6}
- 1x babyromanasla
- 1 komkommer
- 10g verse koriander
- 1 zakje kokosrasp
- 1 limoen
- 50g pindakaas ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 741kcal, vet 49.0g, koolhydraten 26.3g, eiwit 49.2g



1. Kip bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Maak een **marinade** van de **helft van het currypoeder**, 1el plantaardige olie en een snuf zout. Dep de **kip** droog, snijd 2-3 keer in tot het bot en wrijf in met de **marinade**. Leg op een bakplaat met papier en bak 35-50min onderin de oven. Dek af met aluminiumfolie als de huid te snel donker wordt.



4. Kokosrasp roosteren

Verhit een kleine koekenpan zonder olie en rooster de **kokosrasp** in 1-2min goudbruin. Let op, de **rasp** kan snel verbranden. Schep uit de pan en laat afkoelen.



2. Groenten roosteren

Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Pel de **ui** en snijd in dunne halve ringen. Meng de **wortel** en **ui** met **2el sojasaus** en verdeel ze over een 2e bakplaat met papier. Bak 15-20min in de oven.



5. Dressing maken

Rasp de **limoenschil** en pers het **sap** uit. Meng de **pindakaas** met **1tl limoenrasp**, het **limoensap**, **1el sojasaus**, de **kokosrasp**, 1-2el water, 1el azijn, een snuf suiker en wat peper. Proef en voeg naar smaak nog 1el azijn, meer **sojasaus** en evt. peper toe.



3. Salade voorbereiden

Snijd de harde onderkant van de **sla**, snijd de **sla** in de lengte doormidden en dan in brede repen. Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en in dunne reepjes. Hak de **koriander mét steeltjes** grof.



6. Afmaken en serveren

Meng de **geroosterde groenten** met de **sla**, **komkommer** en de **kokos-limoendressing**. Verdeel de **salade** en de **kippenbouten** over de borden en garneer met de **koriander**.