

MARLEY SPOON



Kip met geroosterde broccoli, rokerige aardappelwedges en za'atar



30-40min



2 personen

Groenten uit de oven zijn bij groot en klein favoriet. Geen wonder, niet alleen de bereiding is super simpel, je tovert ook in een mum van tijd een "doodgewone" groente om tot een tongstrelend spektakel. Als toevoeging bij het malse kippetje, bak je broccoli en zoete aardappelwedges lekker krokant in de oven. Dankzij het gerookte paprikapoeder krijgt alles ook een lekker smokey toets. Om je vin...

Wat je van ons krijgt

- yoghurt ⁷
- kippendijfilets
- gerookt paprikapoeder
- broccoli
- za'atar kruidenmix ¹¹
- kruimige aardappels

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakplaat
- koekenpan
- oven

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

Allergenen

melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 690kcal, vet 27.7g, koolhydraten 49.1g, eiwit 52.6g



1. Broccoli snijden

Oven op 200°C hetelucht/220°C voorverwarmen. **Broccoli** incl. stukje stronk in smalle **roosjes** snijden.



2. Aardappels bakken

Aardappels in 1-2cm brede partjes snijden, met 1-2el olijfolie besprenkelen en **helft van het gerookte paprikapoeder** en een snuf zout mengen. **Aardappels** op bakplaat verdelen, met zout en peper bestrooien en in 20-30min gaar bakken, halverwege omscheppen.



3. Broccoli roosteren

Intussen **broccoliroosjes** met 2-3tl olie besprenkelen. Na 10min baktijd van de **aardappels, broccoli** aan bakplaat toevoegen en met zout en peper bestrooien. **Broccoli** in 15min gaar en goudbruin roosteren.



4. Kip bakken

Ondertussen 2tl olie in een grote koekenpan op hoog verhitten en de **kippendijfilets** in ca. 2min per kant aanbakken. **Kip** in de laatste 10min aan de bakplaat met **groenten** toevoegen en gaar bakken.



5. Yoghurtsaus maken

Rest van het paprikapoeder door de **yoghurt** roeren en **sous** op smaak brengen met peper en zout.



6. Za'atar-dressing maken

In een kommetje **za'atar-kruidenmix** met 2el olie, 1-2el azijn (bij voorkeur rode wijnazijn), zout en peper mengen. Dan **kip** uit de oven nemen, in repen snijden en **za'atar-dressing** erover gieten. **Kip** met **aardappelpartjes, broccoli** en **yoghurtsaus** serveren.