



Gegrilde kippenbout met aardappelpuree

met groenten in roomsaus en hazelnoten



ca. 40min



2 personen

Wie denkt dat 'ie guur winterweer kan compenseren met stevig comfortfood heeft waarschijnlijk groot gelijk. En mocht het onverhoopt niet helpen, dan heb je in ieder geval lekker gegeten. Deze geroosterde kippenbouten met aardappelpuree en groenten in roomsaus van chef Matthias zijn uitstekend geschikt voor de onderneming, dus ga ze snel maken!

Wat je van ons krijgt

- 2 kippenbouten
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 netje kruimige aardappels
- 250g kastanjechampignons
- 1 wortel
- 1 bosui
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1098kcal, vet 76.3g, koolhydraten 56.0g, eiwit 49.5g



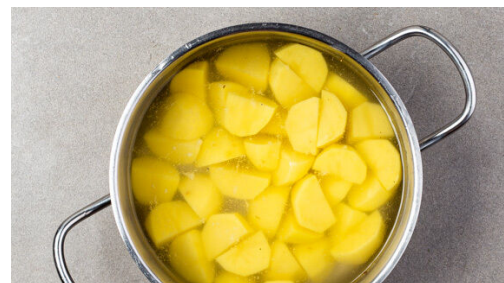
1. Kippenbouten bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Meng 1-2el olijfolie met de **helft van de aardappelkruiden** en een snuf zout en peper. Dep de **kippenbouten** droog en wrijf ze in met de **marinade**. Leg de **kip** met de huidkant naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Rooster in 30-35min gaar en goudbruin en draai de **kippenbouten** halverwege om.



4. Noten voorbereiden

Verhit een droge middelgrote pan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 2-3min goudbruin. Schep uit de pan en hak ze grof.



2. Aardappels koken

Breng voldoende gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en halveer de **aardappels**. Voeg ze toe aan het kokende water en kook in ca. 15min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **aardappels** af en doe ze terug in de kookpan. Houd afgedekt warm.



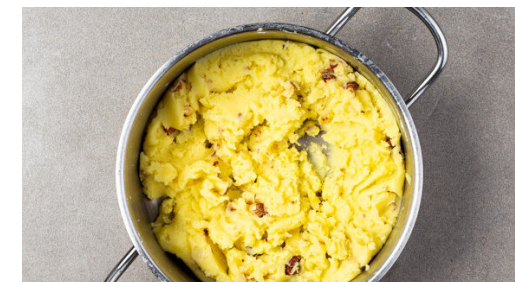
5. Groenten garen

Verhit de gebruikte pan op hoog vuur met 2el olijfolie en bak de **champignons** 2-3min. Voeg de **wortel** en **bosui** toe en bak 1-2min. Schenk 100ml water in de pan en bak nog 2-3min, tot het water verdampt is en de **wortel** beetgaar is. Roer **3/4e van de crème fraîche** door de **groenten** en breng het geheel op smaak met de **rest van de aardappelkruiden**, peper en zout.



3. Groenten snijden

Snijd de **champignons** in vieren. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in schuine plakjes. Snijd de **bosui** in schuine ringen en leg wat **groene bosuiringen** apart voor de garnering.



6. Aardappels stampen

Doe de **rest van de crème fraîche**, 1el boter en een scheutje **kookwater** bij de **aardappels** en stamp tot een **puree**. Breng op smaak met zout en roer de **noten** erdoor. Serveer de **puree** met de **kippenbouten** en **groenten in roomsaus**. Bedruip naar smaak met de **braadsappen** en bestrooi met de **achtergehouden bosui**.