

DINNERLY



Rokerige kip met zwarte bonen op couscous met groene paprika



ca. 25min



2 personen

Gerookt paprikapoeder is echt het geheime wapen van elke kok. De rokerige smaak past perfect bij uiteenlopende gerechten: spareribs in BBQ-saus, authentieke paella, zelfgemaakte hot sauce – of in het knapperige huidje van een kipschnitzel, zoals vandaag. We serveren de schnitzel op een bont bedje van bijzondere smaken, met couscous, bonen, paprika en tomaten. Wat een feest!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g couscous¹
- 1 groene paprika
- 2 tomaten
- 1 blik zwarte bonen
- 1 kipfilet
- 1 zakje gerookt paprikapoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el tomatenketchup
- bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- vergiet
- vershoudfolie

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 978kcal, vet 30.5g, koolhydraten 121.8g, eiwit 50.7g



1. Couscous garen

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Neem de pan van het vuur, voeg de **couscous** toe en leg een deksel op de pan. Laat 8-10min wellen. Roer de **couscous** dan los met een vork.



2. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten van de **paprika** en snij 'm in blokjes van ca. 1cm. Meng de **blokjes** met 1-2el azijn en een snuf peper en zout. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in blokjes van 1-2cm. Spoel de **bonen** af in een vergiet en laat uitlekken. Pel 1 teen knoflook en snij 'm heel fijn, of gebruik een knoflookpers.



3. Bonen bereiden

Verhit een middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie. Bak de **tomaat** en knoflook ca. 2min op middelhoog vuur. Kruid met een snuf zout. Voeg de **bonen**, 1el ketchup en 25ml water toe. Laat het geheel ca. 2min zachtjes koken. Breng op smaak met peper, zout en 1el azijn en zet afgedekt opzij tot het serveren.



4. Kipschnitzels maken

Dep de **kip** droog met keukenpapier en snij in **2 platte filets**. Leg het **vlees** tussen vershoudfolie en klop het met een vleesklopper (of zware pan) tot het ca. 0,5cm dik is. Roer **1/2tl paprikapoeder**, 30g bloem en 50ml water tot een glad **beslag**. Voeg naar smaak meer **paprikapoeder** toe. Kruid de **kip** met peper en zout en wentel door het **beslag**.



5. Afmaken en serveren

Giet een laag plantaardige olie van ca. 1cm in een grote koekenpan. Verhit de olie op hoog vuur. Bak de **kip** 3-4min per kant tot het **vlees** goudbruin en knapperig is. Laat uitlekken op keukenpapier. Verdeel de **kipschnitzels**, **bonen**, **paprika** en **couscous** over de borden. Roer evt. wat **paprikapoeder** door ketchup en serveer dit erbij als dip.



6. Kaaskansen

Deze maaltijd loopt al over van de heerlijke ingrediënten, maar iedereen weet: more is better. Dit is bijvoorbeeld een uitlezen kans voor wat extra kaas. Rommel eens door de koelkast. Heb je nog een stukje feta over? Kruimel die bij het serveren over de borden. More, more, more!