

DINNERLY



Geroosterde BBQ-kippenbout met aardappelpuree en wortel-radijsjessalade



ca. 30min



2 personen

Verlang jij ook zo naar de zomer vanwege dat fijne barbecue-gevoel? Dan hoef je niet langer te wachten want vandaag is het tijd voor goudbruine kippenbouten. We roosteren ze weliswaar in de oven, maar dankzij de marinade krijgen ze toch dat lekker rokerige barbecuesmaakje. We serveren er een knapperige salade en zachte aardappelpuree bij. Genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 zakje aardappelkruiden
- 2 kippenbouten
- 1x kruimige aardappels
- 1 bosje radijsjes
- 1 wortel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- ½tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- kleine ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- dunschiller
- vergiet
- aardappelstamper

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

ALLERGENEN

selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 785kcal, vet 44.5g, koolhydraten 52.8g, eiwit 42.3g



1. Kip marineren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Meng de **BBQ-saus** met 1el plantaardige olie, 1el (witte) azijn en de **helft van kruidenmix**. Dep de **kippenbouten** droog met keukenpapier en wrijf ze in met de **BBQ-marinade**. Leg de **kip** in een kleine ovenschaal en rooster 25-30min in de oven, tot het **vlees** goudbruin en gaar is. Draai halverwege even om.



2. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Was de **radijsjes**, verwijder het groen en snij ze in vieren. Schil of schrob de **wortel**, snij 'm in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Schil de **aardappels** en snij ze in grove stukken. Pel 1 teen knoflook.



3. Aardappels koken

Voeg de **aardappels** en knoflook toe aan het kokende water en kook in 10-15min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en hou dit apart. Laat de **aardappels** en knoflook dan uitlekken in een vergiet en zet afgedekt in de pan opzij.



4. Salade maken

Roer de **rest van de kruidenmix**, 2el azijn, 1el plantaardige olie, 1/2tl honing en een snuf peper en zout tot een dressing. Meng deze met de **radijsjes** en **wortel**.



5. Puree stampen

Stamp de **aardappels** en knoflook met scheutjes **kookwater** tot een zachte **puree**. Breng op smaak met peper en zout. Haal de **gebakken kip** uit de oven en serveer met de **aardappelpuree** en de **salade**.



6. Beter met boter

Met boter is toch alles beter? Dat geldt ook voor aardappelpuree. Het smaakt zelfs naar vroeger: vertrouwd en gezellig. Roer voor een lekker romige smaak 1-2el boter door de puree. Je kunt ook nog een snufje nootmuskaat toevoegen, al wordt het dan misschien wel erg nostalgisch...