



Krokant gepaneerde kipfilet

en aardappelsalade met radijsjes en dille



40-50min



2 personen

Doe even alsof het al lente is met deze lekkere krokante kip en romige maar frisse aardappelsalade met radijsjes, prei en verse dille. Met dit gerecht kun je jong en oud blij maken, dus de kans is groot dat je alleen maar lachende gezichten aan tafel hebt. Of neutrale gezichten natuurlijk. Zo lang er maar niemand huilt of zeurt!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 prei
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse dille
- 1 citroen
- 1 kipfilet
- 1 zakje bakpoeder
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 1 kuipje grove mosterd¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- bloem¹
- mayonaise³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- vleesklopper
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

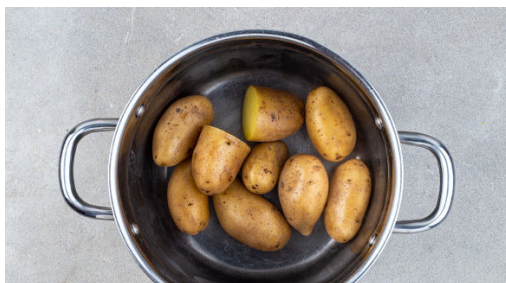
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1076kcal, vet 62.3g, koolhydraten 83.0g, eiwit 42.0g



1. Aardappels koken

Breng genoeg gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **grotere aardappels** doormidden. Kook de **aardappels incl. schil** in 15-20min gaar. Giet af in een vergiet en laat de **aardappels** afkoelen.



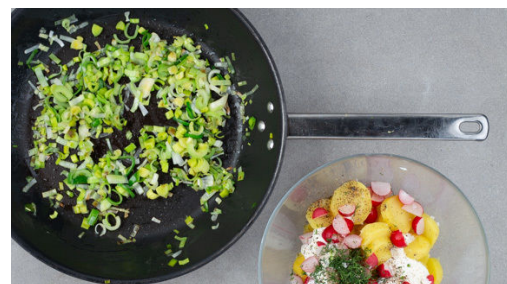
4. Beslag maken

Meng 100ml water met **1tl bakpoeder**, 80g bloem en een flinke snuf zout en peper. Klop een **dressing** van de **crème fraîche**, de **mosterd**, de **citroenrasp**, het **citroensap** en 1el mayonaise.



2. Groenten snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Snijd de **radijsjes** in partjes. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn, pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



5. Prei bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **prei** ca. 2min. Pel de schil van de **aardappels** en snijd ze in dunne schijfjes. Meng ze voorzichtig met de **dressing**. Proef en breng op smaak met azijn, peper en zout. Schep de **radijsjes, prei** en **dille** erdoor. Voeg naar smaak nog wat peper en zout toe.



3. Kip voorbereiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm doormidden. Snijd elk stuk dan in **2 platte filets**. Leg het **vlees** tussen vershoudfolie of bakpapier en klop het met een zware pan (of vleeshamer, als je die hebt) tot een dikte van ca. 0,5cm.



6. Kip bakken

Vul de gebruikte koekenpan tot 1-2cm met plantaardige olie en verhit hem op middelhoog vuur. Kruid de **kip** met een snuf peper en zout en wentel de stukken door het **beslag**. Bak de **kip** 2-3min per kant, tot hij goudbruin is. Laat de **kip** uitlekken op keukenpapier. Verdeel de **aardappelsalade** en **krokante kip** over borden en serveer met de **citroenpartjes**.