



Kip met geroosterde aardappels

met crème fraîche en cherrytomaten



30-40min



2 personen

Een maaltijd waar je geen genoeg van kunt krijgen! Gebakken aardappeltjes met crème fraîche en malse kip, cherrytomaatjes, geraspte kaas en bosui. En je bepaalt zelf hoe pittig je het wilt - gebruik gewoon meer of minder chilipeper. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1x kipstukjes
- 1 zakje paprikapoeder
- 250g cherrytomaten
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 rode chilipeper
- 2 blokjes harde kaas ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 859kcal, vet 51.0g, koolhydraten 52.0g, eiwit 45.0g



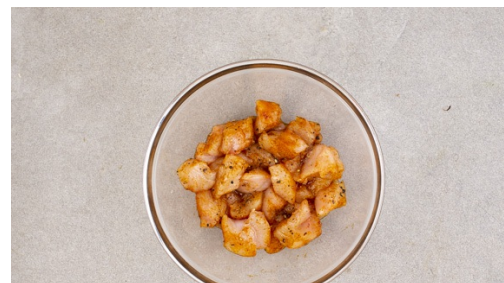
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels** doormidden en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Prik de **aardappelschil** een paar keer in met een vork. Bestrijk de **snijvlakken** dunnetjes met 1el olijfolie. Bestrooi de **aardappels** met een snuf zout en peper en bak 25-30min in de oven.



4. Kaas raspen

Rasp de **kaas** fijn. Breng de **crème fraîche** op smaak met zout en peper.



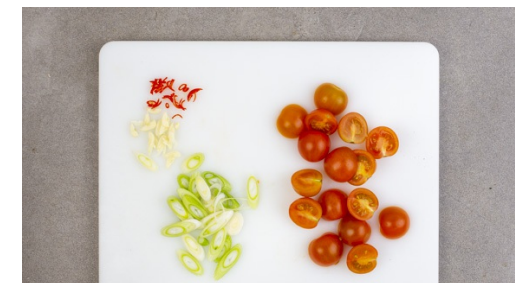
2. Kip kruiden

Dep de **kipstukjes** droog en meng met ca. **3/4e van de paprikapoeder**, een snuf zout en peper en 1el olijfolie.



5. Kip bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **kipstukjes** 3-4min. Voeg de **cherrytomaten** en de **knoflook** toe en bak 1-2min mee. Roer dan de **helft van de kaas** en **3/4e van de bosui** er door en breng op smaak met zout en peper.



3. Groenten snijden

Halveer de **cherrytomaatjes**. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes. Verwijder de zaadlijsten als je het minder pittig wilt.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **crème fraîche** over de **aardappelhelften** en schep de **kip en tomaten** bovenop. Bestrooi naar wens met de **rest van de bosui**, de **rest van de kaas**, de **rest van de paprikapoeder** en de **chilipeper**.