

DINNERLY



Pasen: brioche met gerookte kip met appelsalade, ovenaardappels en truffeldip



ca. 35min



2 personen

Wie heeft er zin in een lekkere paasbrunch in prachtige lentekleuren? Wij in ieder geval wel! Daarom serveren we briochebroodjes met een salade van limoengroene selderij en rode appel, gegarneerd met krokante walnoten. Het broodje wordt belegd met reepjes roze kip en op het bord pronken verder goudbruine aardappelpartjes en een romige truffeldip. Bijna te mooi om op te eten...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 25g walnoten¹⁵
- 1 flesje truffelolie
- 1 appel
- 2 stengels bleekselderij⁹
- 1x gerookte kipreepjes
- 2 briochebroodjes^{1,3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl boter⁷
- 2el mayonaise³
- 1tl mosterd¹⁰
- 1tl honing
- zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

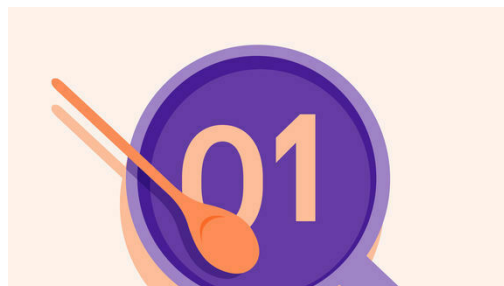
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

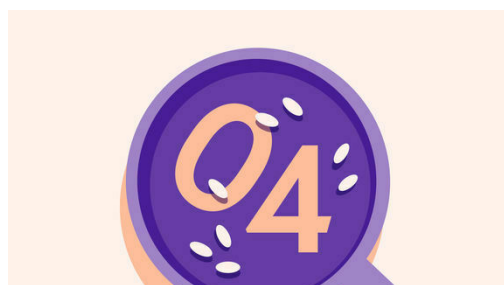
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 923kcal, vet 53.9g, koolhydraten 84.2g, eiwit 28.2g



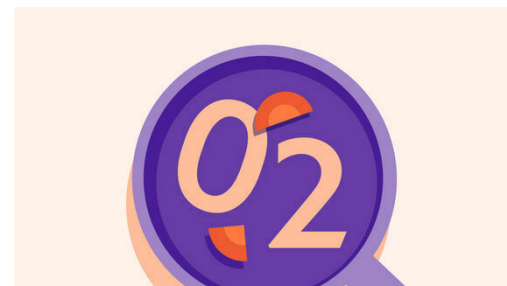
1. Aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Laat 1tl boter op kamertemperatuur komen. Snij de **aardappels mét schil** in parten, meng ze met 1el olijfolie en 1/2tl zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bak de **aardappel** in ca. 25min goudbruin (de oven hoeft nog niet helemaal voorverwarmd te zijn).



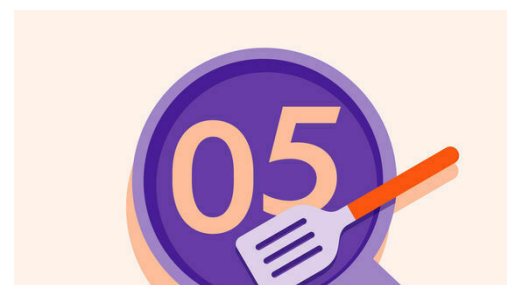
4. Vlees bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met 1tl olijfolie op middelhoog vuur. Bak het **vlees** ca. 2min. Snij de **broodjes** doormidden en leg ze in de laatste 2-3min baktijd bij de **aardappel** in de oven.



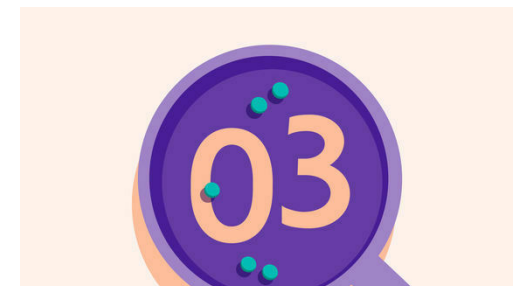
2. Noten roosteren

Hak de **noten** grof en rooster ze 1-2min in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Haal ze uit de pan en laat afkoelen. De pan gebruiken we zo weer.



5. Afmaken en serveren

Bestrijk de **broodjes** met de zachte boter uit stap 1 en beleg ze met het **vlees** en wat **appelsalade**. Serveer de **bricchebroodjes** met de **geroosterde aardappel**, de **rest van de appelsalade** en de **truffeldip**.



3. Salade voorbereiden

Maak een **dip** van de **truffelolie** en 2el mayonaise (zie ook stap 6). Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1tl mosterd en 1tl honing. Snij de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en rasp het **vrucht vlees** grof. Snij de **selderij** in dunne plakjes. Meng de **appel**, **selderij** en **noten** met de **dressing** en breng op smaak met zout.



6. Smaken verschillen

Kinderen vinden sommige ingrediënten nou eenmaal niet zo lekker als volwassenen. Gelukkig kun je dit gerecht heel gemakkelijk aanpassen: serveer de walnoten bijvoorbeeld apart en vervang de truffeldip door mayonaise. Was alles maar zo eenvoudig...