



BBQ-Special: rokerige paprikakip

met BBQ-nectarinesaus en aardappelsalade



ca. 45min



2 personen

Een frisfruitig aroma met de rokerige smaak van gegrild vlees: klinkt als muziek in de oren? Mooi! Vandaag kun je het gegrilde vlees met zijn zoete tegenhanger namelijk geheel zelf in elkaar flansen. Hoe? Door de rokerige paprikakip samen met een BBQ-saus van gegrilde nectarines, tomaten en uien te serveren. De aardappelsalade met selderij, komkommer en basilicum maakt jouw BBQ-avond compleet!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 1 zakje gerookte paprikapoeder
- 3 kippendijfilets
- 1 nectarine
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 2 stengels bleekselderij⁹
- 1 komkommer
- 10g verse basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- 2el honing
- 1el mayonaise³
- 1tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- barbecue of grillpan
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- vergiet

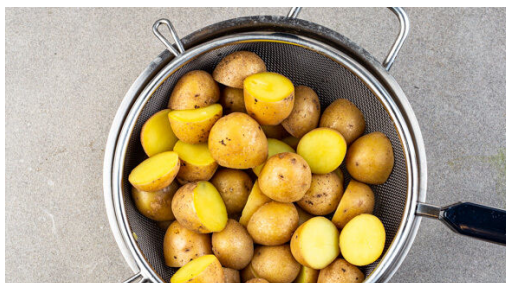
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

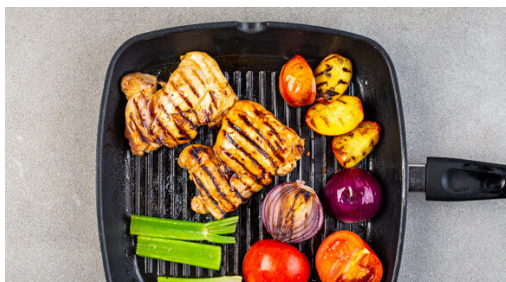
Voedingswaarde per portie

calorieën 750kcal, vet 37.6g, koolhydraten 70.4g, eiwit 35.4g



1. Aardappels koken

Verhit de BBQ op middelhoog vuur. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Halveer de **aardappels incl. schil** en voeg ze toe aan het kokende water. Kook in 12-14min gaar. Giet af in een vergiet en laat uitstomen.



4. Ingrediënten grillen

Gril de **nectarines**, de **tomaten**, de **ui** en de **bleekselderij** op de BBQ of in een grillpan op middelhoog vuur 2-3min aan elke kant, tot je mooie grillstrepen ziet. Bak het **vlees** 7-8min per kant, verlaag evt. het vuur. Snijd de **helft van de nectarines**, **1 tomaathelft**, de **ui** en de **selderij** grof.



2. Ingrediënten voorbereiden

Meng een **1/2tl paprikapoeder**, 1el honing, 1el olijfolie, 1el azijn en 1/2tl zout. Dep het **vlees** droog en wrijf in met **kruidenolie**. Snijd de **nectarine** in vieren en verwijder de pit. Halveer en pel de **ui**. Snijd de **tomaat** ook doormidden. Snijd **1 stengel bleekselderij** in 3 stukken.



5. Saus maken

Doe het **gesneden fruit en de groente** met **1/2tl paprikapoeder**, 1el honing, 1el azijn en een flinke snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer glad. Voeg evt. wat water toe als de **saus** te dik is. Proef en breng op smaak met meer honing, azijn en zout.



3. Salade maken

Snijd de **rest van de bleekselderij** in dunne schijfjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze grof. Meng 1el mayonaise met 1tl mosterd, 1el azijn en een snuf peper en zout. Meng de **aardappels**, de **selderijschijfjes**, de **komkommer** en de **helft van de basilicum** met de **dressing**.



6. Afmaken en serveren

Bestrooi de **aardappelsalade** met de **rest van de basilicum** en serveer met de **kip**, de **rest van de nectarines** en **tomaten**. Geef de **BBQ-saus** erbij.