



BBQ-special: salade met geroosterde kip

met radijsjes en kappertjesdressing



30-40min



2 personen

Vandaag geef je het meeste kookwerk uit handen aan de oven. Terwijl de kipdijfilet, croutons en radijsjes staan te roosteren, hoef jij alleen nog maar een verse salade en kappertjesdressing in elkaar te draaien. Nog nooit geroosterde radijsjes op? Na vanavond wil je ze misschien nooit meer anders!

Wat je van ons krijgt

- 1 baguette ¹
- 1 teen knoflook
- 2 kippendijfilets
- 1 bosje radijsjes
- 1 krop botersla
- 10g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 zakje kappertjes
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- 2 ovenschalen
- staafmixer met beker

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

Allergenen

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

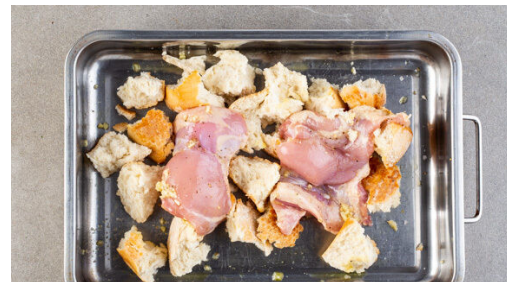
Voedingswaarde per portie

calorieën 694kcal, vet 47.6g, koolhydraten 40.8g, eiwit 25.1g



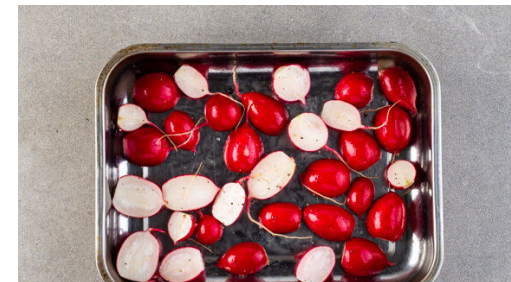
1. Croutons maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Scheur het **brood** in grote stukken. Pel en hak de **knoflook** grof.



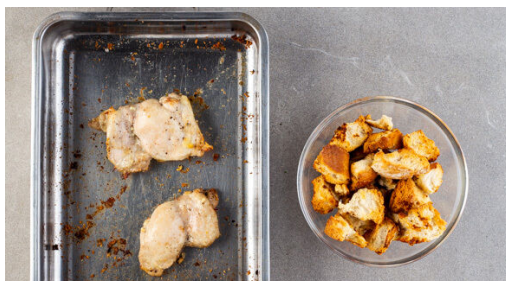
2. Vlees roosteren

Verdeel het **brood** over een ovenschaal en verdeel daar de **knoflook** over. Dep de **kip** droog en wrijf de **filets** in met 1el olijfolie en zout en peper. Leg de **kip** op het **brood**. Rooster het geheel ca. 20min in de oven, tot de **kip** gaar is en het **brood** goudbruin en knapperig is. Draai de **kip** halverwege om.



3. Radijsjes snijden

Snijd de **radijsjes** doormidden en verdeel ze over een 2e ovenschaal. Hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster ca. 5min in de oven.



4. Vlees grillen

Neem de ovenschaal met **kip** en **croutons** uit de oven en schep de **croutons** eruit. Zet de grillfunctie aan of verhoog de temperatuur naar 240°C. Grill de **kip** nog 5-10min en draai het **vlees** halverwege om.



5. Salade mengen

Snijd de **botersla** in reepjes. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof en snijd de **bieslook** in ringetjes. Doe de **kappertjes** in een hoge (maat)beker met de **mosterd**, 2el mayonaise, 1el olijfolie, 1el azijn, 1el water en een snuf zout. Pureer glad en breng op smaak met zout. Meng de **kappertjesdressing** met de **sla**.



6. Vlees afmaken

Trek de **kip** uit elkaar met 2 vorken en schep het **vlees** om met de **braadsappen**. Schep de **croutons**, **radijsjes** en de **kip** door de **salade** en bestrooi met de **peterselie** en de **bieslook**.