



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 zakje vastkokende aardappels
- 1 prei
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse dille
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kipfilet
- 1 zakje bakpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 80g bloem ¹
- 1el mayonaise ³
- 1el mosterd ¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

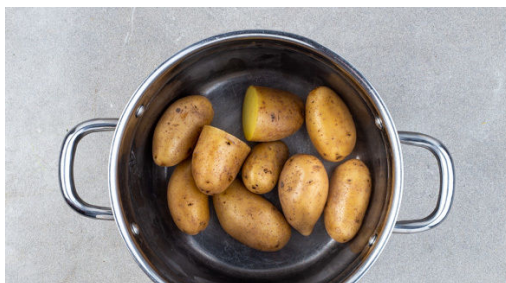
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1049kcal, vet 60.5g, koolhydraten 80.8g, eiwit 41.5g



1. Aardappels koken

Snijd de **aardappels incl. schil** afhankelijk van hun grootte doormidden. Doe ze in een middelgrote kookpan met licht gezouten water tot de **aardappels** net onder staan en breng op hoog vuur aan de kook. Leg een deksel schuin op de pan en kook de **aardappels** in 15-20min gaar op laag tot medium vuur. Giet af in een vergiet en laat de **aardappels** afkoelen.



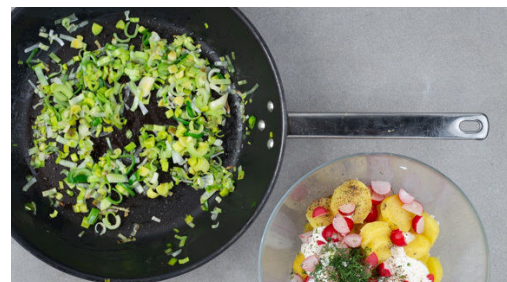
4. Beslag maken

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



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

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met een 1-2cm laagje plantaardige olie. Bestrooi de **kip** met een snuf peper en zout en wentel de stukken door het **beslag**. Bak de **kip** in 2-3min per kant goudbruin. Laat de **kip** uitlekken op keukenpapier. Verdeel de **aardappelsalade** en **krokante kip** over borden en serveer met de **citroenpartjes**.