



Kipdijfilets met srirachaglaze

met broccoli en gebakken aardappels



ca. 30min



2 personen

Vandaag in je box: malse kipdijfilets, geglaceerd met een pittig-zoete srirachamarinade. Erbij een aromatische mayodip, gebakken broccoli en goudbruin geroosterde aardappelen met peterselie, bieslook en citroen. Wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 1 grote broccoli
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 2 kipdijfilets
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el tomatenketchup
- 1 el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp

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

Kooktip

Houdt je niet van pittig? Gebruik dan minder sriracha, of laat het helemaal weg.

Allergenen

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 782kcal, vet 47.0g, koolhydraten 57.3g, eiwit 28.3g



1. Broccoli snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit. Snijd de **broccoli** in roosjes.



4. Groenten bakken

Hussel de **broccoli** om met **2el citroensap**, 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Rooster de **broccoli** in de laatste 10-12min baktijd mee op de bakplaat met **aardappels**.



2. Aardappels voorbereiden

Snijd de **aardappels incl. schil** in schijfjes van ca. 1cm dik. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 2el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Rooster de **aardappels** in 20-25min goudbruin en knapperig in de oven.



5. Verse kruiden toevoegen

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn en snijd of knip de **bieslook** in ringetjes. Schep de **aardappels** en **broccoli** om met de **verse kruiden** en **1tl citroenrasp**. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



3. Kip braden

Meng de **sriracha (zie tip, links)** met de **helft van de kruidenmix**, de **knoflook**, 1el ketchup, 1el (bruine) suiker, 1el plantaardige olie, 1el azijn en een flinke snuf peper en zout. Dep de **kippdijfilets** droog en wrijf ze in met de **marinade**. Leg de **kip** in een ovenschaal en rooster bovenin de oven in 15-20min goudbruin en gaar.



6. Dip maken

Meng de **rest van de kruidenmix** met 1el mayonaise en een snuf peper naar smaak. Serveer de **kippdijfilets** met de **aardappels**, **broccoli** en de **dipsaus**.