



Special: bladerdeegtaart met kip

met zoete aardappel, roodlof en muhammara



30-40min



2 personen

Deze delicate bladerdeegtaart is om van te watertanden. En hij ziet er ook nog eens prachtig uit! Je belegt hem met zoete aardappelschijven en heerlijk gekruide kip en schuift 'm zo in de oven. Je maakt 'm af met een verrukkelijke salade van roodlof en zelfgemaakte muhammara op basis van walnoten en paprika. Verse dragon erop en aanvallen maar!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1 kipfilet
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 25g walnoten ¹⁵
- 1x roodlof
- 5g verse dragon

Wat je thuis nodig hebt

- 2½tl honing
- ½tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1185kcal, vet 79.8g, koolhydraten 75.3g, eiwit 35.5g



1. Zoete aardappel koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng in een kleine kookpan 500ml water aan de kook met 1tl zout. Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in 0,5cm dikke schijven. Voeg toe aan het kokende water en kook 3-4min tot ze iets zachter zijn. Giet af en laat uitlekken. Doe terug in de pan en meng met 1el olijfolie en de **helft van de kruidenmix**.



4. Paprika bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min. **Let op:** ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en laat afkoelen. Voeg 1el olijfolie toe aan de pan en zet het vuur hoog. Bak de **paprikareepjes** met een snuf zout in 7-10min zacht. Voeg dan de **knoflook** toe en bak nog ca. 30sec mee.



2. Ingrediënten voorbereiden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Pel en hak de **knoflook** grof. Snijd het **vlees** schuin in dunne plakken en vervolgens in stukken van 2-3cm groot. Meng het **vlees** met een flinke snuf zout, 1el olijfolie en de **rest van de kruidenmix**.



5. Muhammara maken

Doe de **walnoten** en de **helft van de paprika** in een hoge (maat)beker met 2el water, ½el lichte azijn, 2tl honing en een flinke snuf zout en pureer glad met een staafmixer. Breng op smaak met peper.



3. Bladerdeegtaart bakken

Rol het **bladerdeeg** met het papier naar onderen uit over een bakplaat. Verdeel de **zoete aardappelschijven** over het **deeg** en laat aan de randen ca. 1cm vrij. Verdeel het **vlees** tussen de **zoete aardappel** en bak de **bladerdeegtaart** 12-14min in de oven tot het **deeg** goudbruin is en het **vlees** gaar.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, ½el lichte azijn, ½tl mosterd, ½tl honing en een snuf zout. Trek de **bladeren** van de **roodlof** los en meng ze met de **dressing**. Verdeel de **rest van de paprikareepjes**, de **muhammara** en de **roodlofsalade** over de **taart**. Pluk de **dragonblaadjes**. Bestrooi de **taart** met de **dragon**, snijd 'm naar wens in stukken en serveer.