



Kippenbout met paprikasaus

met gekookte aardappels en radijsjes



30-40min



2 personen

Een kippenbout, zoals het hoort: goed gekruid en krokant van buiten, sappig van binnen! Geserveerd met een fijne paprikasaus, gekookte aardappels en een knapperige radijsalade. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 kippenbouten
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 bosje radijsjes

Wat je thuis nodig hebt

- 2tl bloem¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 965kcal, vet 56.6g, koolhydraten 57.0g, eiwit 53.1g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Pel en hak de **knoflook** ook fijn.



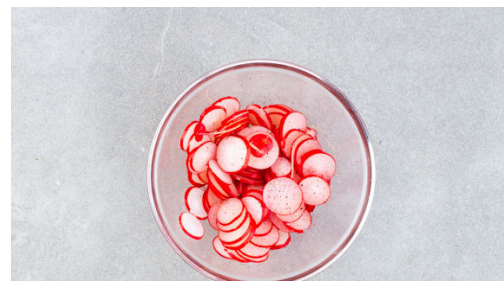
4. Saus maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **ui** en de **knoflook** 2-3min. Bestuif met de **rest van het paprikapoeder** en 2tl bloem en roer de **tomatenpuree** erdoor. Blus af met 250ml water en roer het **bouillonpoeder** erdoor. Breng de **saus** kort aan de kook, voeg de **paprika** toe en leg een deksel op de pan. Laat ca. 5min zachtjes koken.



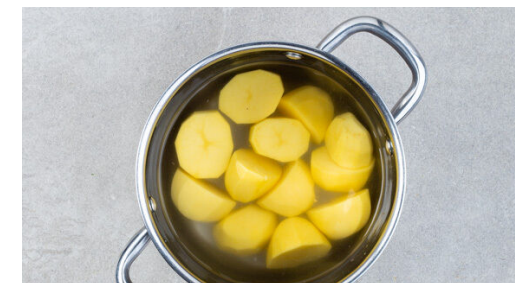
2. Kippenbouten garen

Dep het **vlees** droog. Wrijf in met 1el olijfolie, ca. $\frac{1}{3}$ van het **paprikapoeder** en een snuf zout en leg het in een ovenschaal. Bak in 30-35min knapperig en gaar in de oven. Draai het **vlees** elke 10min om.



5. Salade maken

Snijd de **radijsjes** in hele dunne plakjes. Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **radijs**.



3. Aardappels koken

Schil de **aardappels** en snijd ze doormidden, grotere exemplaren in vieren. Doe de **aardappels** in een tweede middelgrote kookpan met voldoende licht gezouten water en breng aan de kook. Kook de **aardappels** in ca. 15min gaar. Giet af in een vergiet en houd de **aardappels** warm.



6. Saus afmaken

Proef en breng de **saus** op smaak met peper en zout. Serveer de **kippenbouten** met de **aardappels** en de **radijssalade**. Bestrooi met de **bosui** en serveer met de **paprikasaus**.