



Koreaanse kip met aardappel

en spinaziesalade met radijsjes



30-40min



2 personen

Koreaanse chilipasta, ook bekend als gochujang, is met zijn karakteristieke kruidige en pikante smaak heerlijk om vlees mee te marineren. Vandaag ga je nog een stap verder en breng je je kippendijen verder op smaak met verse gember, knoflook en limoensap. Daarbij serveer je knapperig gebakken aardappel en ui en een frisse spinaziesalade met radijsjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 rode uien
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 onbehandelde limoen
- 2 kippendijen met bot en vel
- 25g Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1 zakje sesamolie ¹¹
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 bosje radijsjes
- 150g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 2tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 744kcal, vet 37.9g, koolhydraten 65.5g, eiwit 35.0g



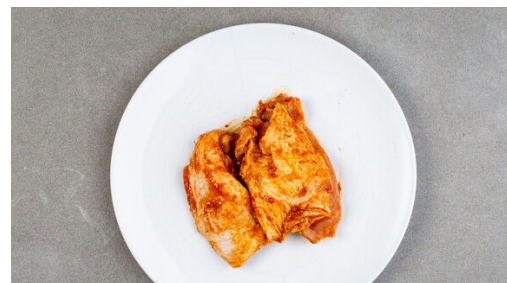
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Schil evt. de **aardappels** en snijd ze in blokjes van ca. 2cm. Pel de **uien** en snijd ze in parten van ca. 1cm breed. Pel de **knoflook** en hak fijn. Schil de **gember** en rasp fijn. Rasp de **helft van de limoenschil** en pers de **limoen** uit.



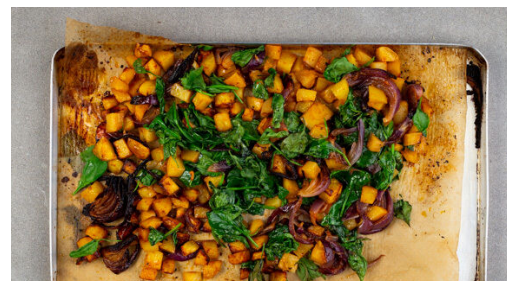
4. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **sesamolie**, de **sojasaus**, de **limoenrasp**, de **rest van de knoflook en gember**, 2tl honing, 1el (rijst)azijn en 1-2el water. Snijd de **radijsjes** doormidden, snijd grotere exemplaren in vieren.



2. Vlees kruiden

Dep het **vlees** droog en bestrooi met ½tl zout en een snuf peper. Meng de **chilipasta** met de **helft van de knoflook**, de **helft van de gember**, **2el limoensap** en 1el plantaardige olie. Wentel het **vlees** door de **kruidenolie** en zet opzij. Bewaar de **rest van de kruidenolie**.



5. Spinazie meegaren

Haal het **vlees** na 25-30min uit de oven en zet opzij. Meng ⅓ van de **spinazie** met de **groenten** en de **braadsappen** en bak nog ca. 5min in de oven.



3. Groenten en vlees bakken

Leg de **aardappels** en **ui** op een bakplaat met bakpapier en meng met de **rest van de kruidenolie**, 1el plantaardige olie en ½tl zout. Leg het **vlees** met de huidkant naar boven op de **groenten** en bak in 25-30min goudbruin. Schep de **groenten** halverwege om en draai het **vlees** om.



6. Salade maken

Meng de **radijsjes** en de **rest van de spinazie** met de **dressing**. Proef en breng op smaak met de **rest van het limoensap** of azijn en zout. Verdeel de **aardappel**, de **ui** en het **vlees** over borden, besprenkel het **braadsap** erover en serveer met de **spinaziesalade**.