

DINNERLY



Size+ Ovenfriet met kip en groenten met gesmolten kaas en bbq-saus



ca. 30min



2 personen

Wie houdt er niet van friet met gesmolten kaas? Niemand natuurlijk, want zachte hartige kaas op krokante goudbruin gebakken friet is nu eenmaal een feest voor je smaakpapillen. Maar het wordt nog beter: je serveert er vandaag ook nog gerookte kipreepjes, groenten, aromatische BBQ-saus met tomaat en een knoflook-mayonaisedip bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 20ml BBQ-saus ^{9,10}
- 2x gerookte kipreepjes
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan

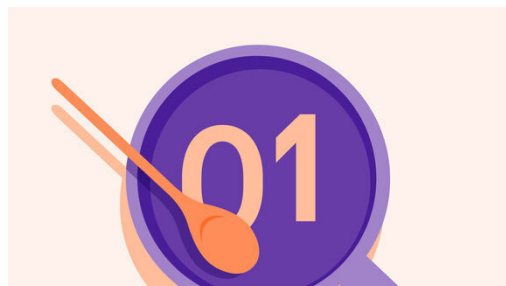
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

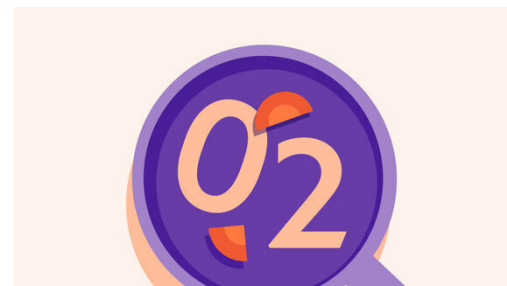
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 693kcal, vet 33.4g, koolhydraten 53.8g, eiwit 40.8g



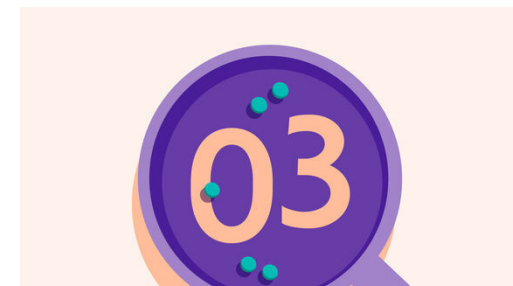
1. Friet voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in staafjes van ca. 1cm breed. Meng ze met 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bak 12-13min in de oven, tot de **friet** bruin begint te worden.



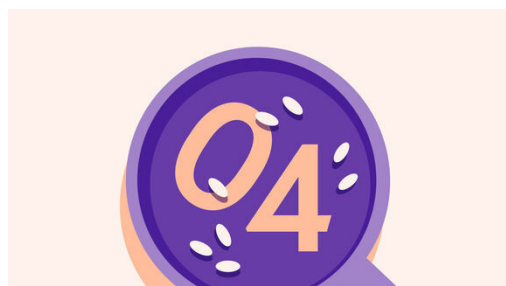
2. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in dunne repen. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne repen. Verwijder de harde kern uit de **tomaat** en snij het **vruchtvlees** in kleine blokjes.



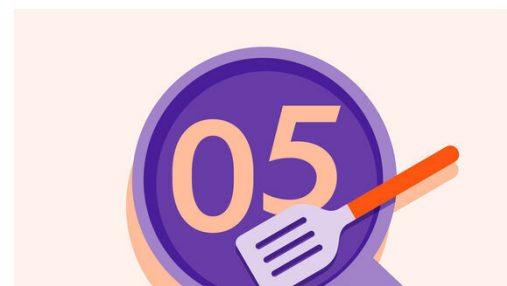
3. Saus koken

Verhit een kleine kookpan met 1tl plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **helft van de tomaat** met een snuf zout in ca. 2min zacht. Voeg de **BBQ-saus**, 1el ketchup, 1el azijn, 2el water en een snuf peper en zout toe en laat al roerende ca. 1min inkoken.



4. Friet en groente bakken

Haal de **friet** na 12-13min uit de oven en meng de **paprika**, de **ui** en het **vlees** erdoor. Zet terug in de oven en bak nog 7min, tot de **friet** goudbruin is. Strooi de **helft van de kaas** (of meer naar smaak) erover en bak nog 1-2min, tot de **kaas** gesmolten is.



5. Afmaken en serveren

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn (zie ook stap 6). Meng de knoflook met 1el mayonaise en een snuf peper en zout. Druppel de **BBQ-tomatensaus** over de **friet**, garneer met de **rest van de tomaat** en serveer met de **knoflookmayonaise**.



6. Te sterk?

Als je niet van de sterke smaak van rauwe knoflook houdt, kun je de knoflook eerst kort in een beetje olie bakken. Zo wordt je knoflookdip iets milder. Hou je helemaal niet van knoflook? Dan kun je 'm natuurlijk weg laten en je mayonaise anders op smaak brengen.