

Provençaals gekruide kip

met zoete aardappel-andijviestamppot



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- Italiaanse harde kaas ⁷
- Provençaalse kruiden
- gedroogde tomaten ¹²
- kipstukjes
- pijnboompitten ¹⁵
- kruimige aardappels
- zoete aardappel
- andijviereepjes

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- dunschiller
- keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet

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

Allergenen

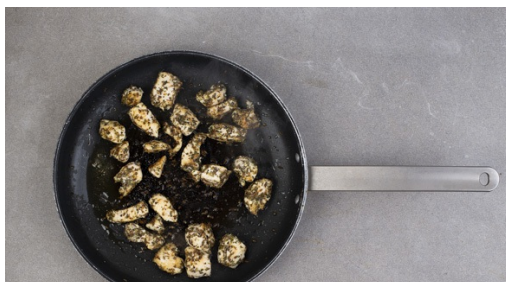
melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



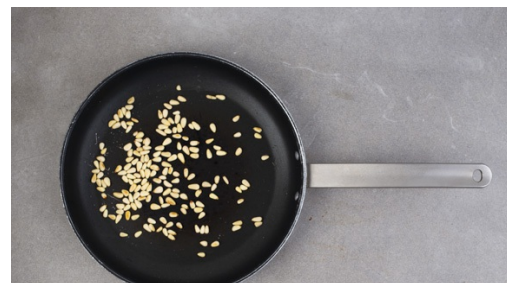
1. Kip kruiden

Schil **alle aardappels**, houd daarbij de **zoete aardappel** gescheiden van de **kruimige** en snijd **alle aardappels** in grove stukken. Doe de **kruimige aardappels** met ruim water en 1tl zout in een middelgrote kookpan. Breng het water aan de kook en kook de **aardappels** ca. 10min. Hussel intussen de **kipstukjes** met de **Provençaalse kruidenmix** en 1/4tl zout om en zet apart.



4. Kip bakken

Verhit intussen 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** in 5-6min rondom goudbruin en gaar. Houd de **kip** warm tot het serveren.



2. Pijnboompitten roosteren

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden. Neem de **pijnboompitten** uit de pan en houd opzij voor stap 6.



5. Smaakmakers voorbereiden

Rasp de **kaas** grof. Snijd de **gedroogde tomaten** in reepjes.



3. Zoete aardappel meekoken

Doe de **stukken zoete aardappel** na 10min koken in het water bij de **kruimige aardappels**, breng opnieuw aan de kook. Kook de **aardappels** in nog ca. 10min gaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en doe de **aardappels** terug in de kookpan.



6. Stampot maken

Stamp de **aardappels** met een scheutje opgevangen **kookwater** tot een grove **puree**. Voeg indien nodig meer **kookwater** toe. Roer evt. 1el boter erdoor voor een extra romige textuur. Roer dan de **geraspte kaas**, **andijviereepjes** en **gedroogde tomaten** door de **puree**. Breng op smaak met peper en zout. Schep de **stampot** op en verdeel de **kip** en **pijnboompitten** erover.