

DINNERLY



Kip met knapperige parmezaankorst met geroosterde witlof en zoete aardappelpuree



ca. 35min



2 personen

Vandaag paneren we onze stukjes kipfilet niet alleen met paneermeel, we mengen er ook geraspte Italiaanse kaas door. Het resultaat is lekker krokante kip met extra veel smaak. Dat serveren we met een romige puree van zoete aardappel en in de oven geroosterde tomaten en witlof. Een maaltijd vol spannende smaken en texturen om met al je zintuigen van te genieten!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 2 tomaten
- 1x witlof
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 1 kipfilet
- 50g paneermeel ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ³
- 3tl boter ⁷
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- vergiet
- aardappelstamper

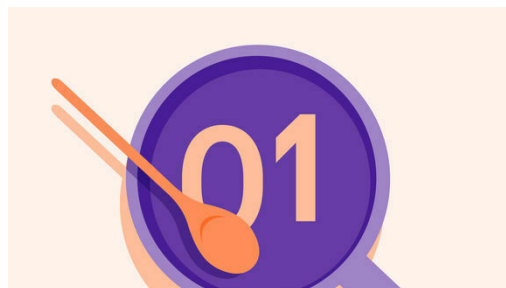
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

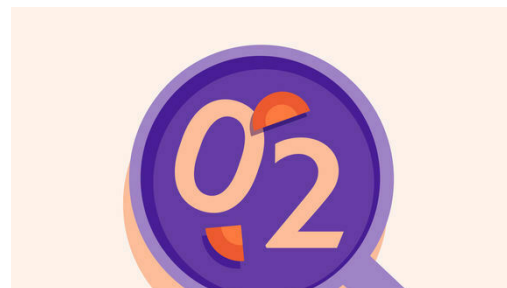
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 849kcal, vet 43.4g, koolhydraten 68.3g, eiwit 43.1g



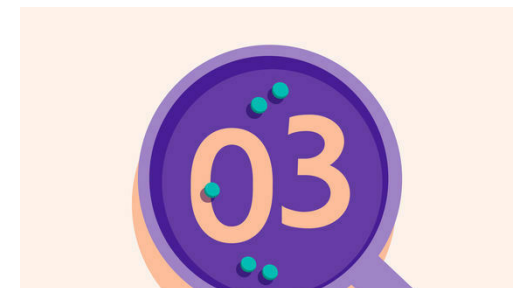
1. Zoete aardappel koken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **zoete aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **zoete aardappels** en snij in blokjes van ca. 1cm. Voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in 12-15min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en zet opzij. Giet de **zoete aardappel** af en zet afgedekt opzij.



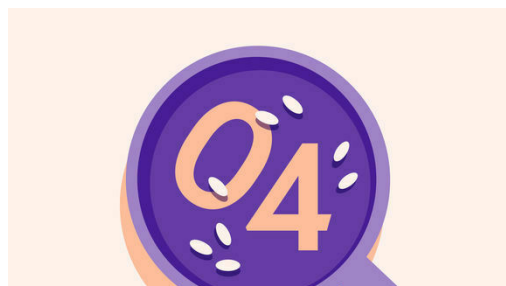
2. Groenten roosteren

Snij de **tomaten** en **witlof** doormidden en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Druppel er 1el plantaardige olie over en kruid met een snuf peper en zout. Rooster 15-18min in de oven. Rasp de **kaas** fijn. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij het in de lengte in stukken van ca. 1cm breed.



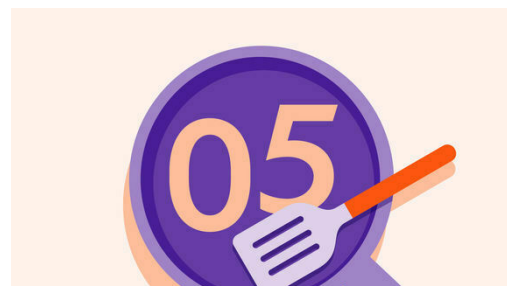
3. Vlees paneren

Zet drie diepe borden naast elkaar. Vul het eerste bord met 2el bloem en een snuf peper en zout. Klop in het tweede bord 1ei los met 1el water, de **kaas** en een snuf peper en zout. Vul het derde bord met het **paneermeel**. Wentel het **vlees** eerst door de bloem, dan door het **eiermengsel** en vervolgens door het **paneermeel**.



4. Vlees bakken

Haal de **tomaten** en **witlof** uit de oven en bestrijk met 2el balsamicoazijn, een snuf suiker en 1tl boter. Schuif terug in de oven en rooster nog ca. 5min. Vul een middelgrote koekenpan tot ca. 1cm met plantaardige olie en verhit op middelhoog vuur. Bak het **vlees** 2-3min per kant, tot het gaar, goudbruin en krokant is (zie ook de tip in stap 6).



5. Afmaken en serveren

Stamp een romige **puree** van de **zoete aardappel**, 2tl boter en 1tl zout. Voeg evt. wat **kookwater** toe. Schep de **puree** op borden, leg de **geroosterde groenten** erbij en serveer de **kip** erop.



6. Eerst goed opwarmen

Geef je olie genoeg tijd om goed heet te worden, anders wordt je kip niet lekker krokant. Voeg om te testen of de olie heet genoeg is een broodkruimel toe. Als de olie heet is verschijnen er meteen luchtbelletjes.