

DINNERLY



Luxe kippendij met Italiaanse worst in paprika-tomatensaus met ovenaardappels



ca. 40min



2 personen

Met dit recept maak je een luxe gerecht om je vrienden of familie te verwennen in het weekend – of gewoon doordeweeks, omdat je er zin in hebt! Malse kippendijen en heerlijke Italiaanse salsiccia op een bedje van paprika, champignons en oesterzwammen, geserveerd met geroosterde aardappels en een rijke tomatensaus. Leuk om te maken, nog veel leuker om samen te verorberen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 kippendijen met bot en vel
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 paprika
- 400g paddenstoelenmix
- 2 salsiccia-worsten
- 1x gehakte tomaten met basilicum

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl bloem¹
- zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- waterkoker

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 958kcal, vet 51.5g, koolhydraten 72.7g, eiwit 52.9g



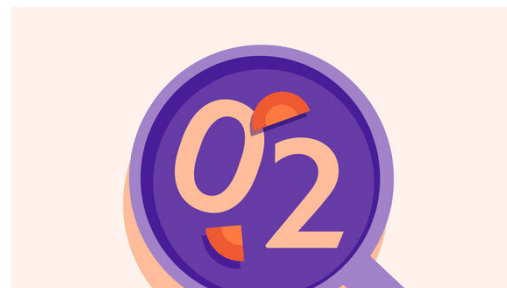
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **aardappels mét schil** en meng met 1el olijfolie en ½tl zout. Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en rooster 22-28min in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn. Hussel ze tijdens het bakken 1 of 2 keer goed om.



4. Worst bakken

Duw de **worsten** uit hun huid en scheur of snij in grove stukken. Verhit opnieuw de koekenpan met het bakvet op middelhoog vuur. Bak de **worst** en **alle paddenstoelen** in 6-8min goudbruin. Zet het vuur wat lager, voeg de **paprika** en knoflook toe en bak 30-60sec. Schenk de **tomatensaus** en **bouillon** erbij en meng goed.



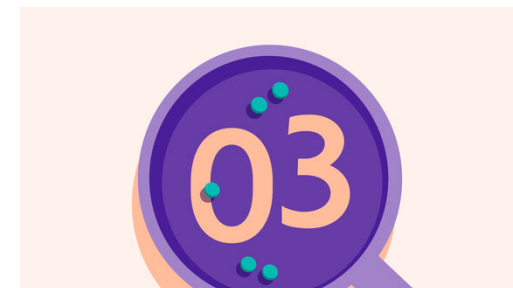
2. Kip bakken

Dep de **kip** droog met keukenpapier. Wrijf de **huid** in met in totaal ½tl zout en bestuif het **vlees** met 1tl bloem. Verhit een middelgrote koekenpan met 1tl olijfolie op middelhoog vuur. Leg het **vlees** met de huid naar onderen in de pan en bak 5-7min, tot de huid knapperig wordt. Schep de **kip** eruit en zet even opzij, de pan en het bakvet gebruiken we zo weer. (Zie ook **stap 6**.)



5. Afmaken en serveren

Schenk de pan leeg in een diepe, middelgrote ovenschaal. Leg de **kip** erop en bak het geheel 20-25min in de oven, tot het **vlees** gaar is. Verdeel **kip, worst, groenten** en **sous** over de borden en serveer met de **geroosterde aardappels**.



3. Ingrediënten voorbereiden

Kook ca. 150ml water in een waterkoker (let op de minimale hoeveelheid van je waterkoker) en maak een **bouillon** van de **kruidenmix** en 125ml heet water. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het vruchtvlees in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij 'm fijn. Schrob evt. de **champignons** en snij de grotere doormidden. Snij de **oesterzwammen** in grove stukken.



6. Lekker makkelijk

Als je een ovenvaste pan hebt, kun je wat tijd besparen op de afwas: bak het vlees en de groenten met de tomatensaus in deze pan, leg de kip erop en zet de hele pan in de oven om te garen – zo hoef je geen ovenschaal te gebruiken.