



V2: Biologische kip in pistachekorst

met geroosterde bloemkool en rucolasalade



20-30min



2 personen

Pistachenoten hebben niet alleen een mooie groene kleur, ze hebben ook een heel bijzonder aroma. Reden genoeg om ze vandaag te gebruiken als fijn knapperig korstje voor je kipfilet. Erbij een goedgevulde salade met geroosterde bloemkool, rucola en rozijnen.

Wat je van ons krijgt

- 1 kleine bloemkool
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 rode ui
- 25g rozijnen ¹²
- 30g pistachenoten ¹⁵
- 2 biologische kipfilets
- 1 onbehandelde citroen
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el grove mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- zeef

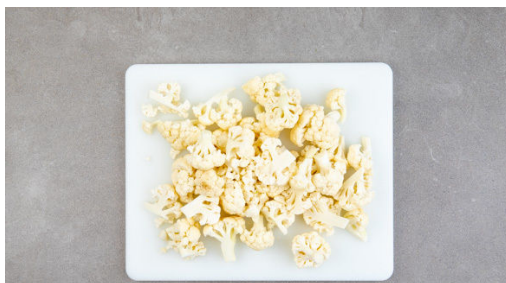
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 667kcal, vet 34.2g, koolhydraten 30.7g, eiwit 10.7g



1. Bloemkool snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **bloemkool** in roosjes.



2. Bloemkool roosteren

Verdeel de **bloemkoolroosjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, de **helft van de komijn** (of meer naar smaak) en een snuf peper en zout. Rooster in 15-20min goudbruin en gaar in de oven. Schep de **bloemkool** halverwege een keer om.



3. Ui wellen

Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Doe ze met de **rozijnen** in een kommetje en schenk er lauwwarm water over.



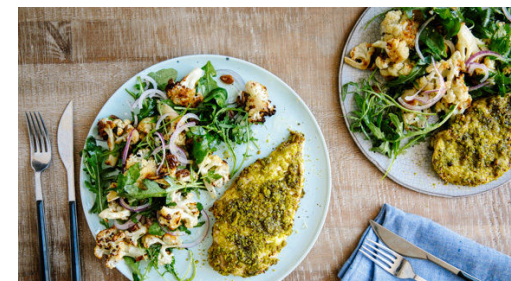
4. Kip voorbereiden

Hak de **pistachenoten** fijn. Meng 2el grove mosterd met 1-2el water. Dep de **kip** droog en snijd **elke filet** in **2 platte filets**. Wrijf de **filets** in met een snuf peper en zout en bestrijk ze met de **mosterd**. Wentel tot slot door het **notenkruid**. Bak de **kip** in de laatste 6-7min met de **bloemkool** mee op de bakplaat.



5. Salade mengen

Giet de **ui** en **rozijnen** af. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, **2el citroensap**, **1tl citroenrasp** en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** met de **bloemkool**, **ui**, **rozijnen** en **rucola**.



6. Serveren

Serveer de **kip in pistachekorst** met de **salade**.