

DINNERLY



Size+ BBQ-kip met ovenaardappels met knapperige salade van appel en rode kool



ca. 40min



2 personen

Ken je die straatkraampjes waar ze gegrilde kip verkopen? Elke keer als wij daar langs lopen, loopt het water ons in de mond. De geur is gewoon te verleidelijk! Omdat we helaas niet elke dag bij deze kraampjes kunnen eten, maken we vandaag onze eigen gebraden kip en voegen daar zelfs een rokerig BBQ-tintje aan toe. We serveren het met gebakken aardappels en een knapperige salade van appel en rode kool.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 20ml BBQ-saus ^{9,10}
- 2 kippenbouten
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 groene appel
- 1 stuk rode kool

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1½tl mosterd ¹⁰
- 4tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier

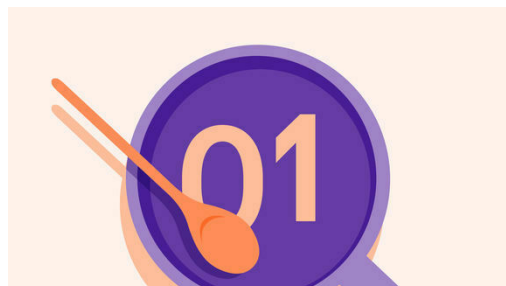
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

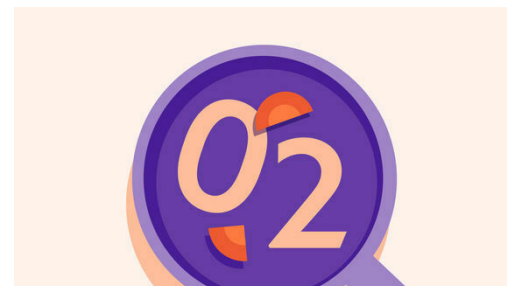
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 861kcal, vet 48.5g, koolhydraten 63.9g, eiwit 40.1g



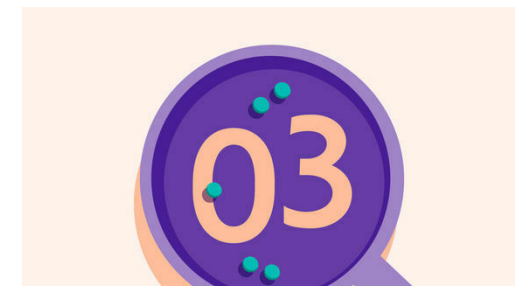
1. Vlees marineren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Klop een marinade van de **BBQ-saus**, 2el azijn, 1el honing, ½tl mosterd, 1tl zout en een flinke snuf peper. Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Kerf de **huid** meerdere keren in met een scherp mes en wrijf het **vlees** rondom in met de **marinade**.



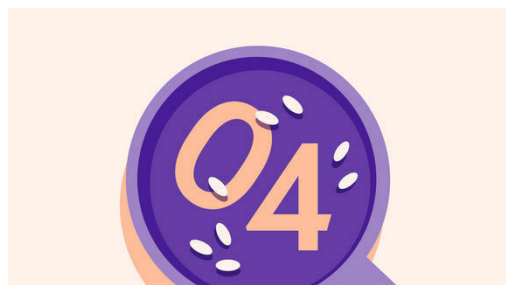
2. Vlees bakken

Leg het **vlees** met de huid naar onder op een bakplaat met bakpapier. Bak het 35-40min bovenin de oven, tot het gaar is. Draai het **vlees** na 15min om, zodat het met de huid naar boven ligt.



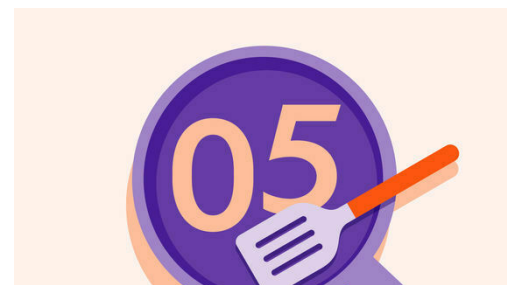
3. Aardappels roosteren

Snij de **aardappels mét schil** in parten van ca. 1,5cm. Hussel ze om met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Leg ze bij het **vlees** op de bakplaat en bak ze in 25-30min goudbruin.



4. Salade maken

Snij de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snij dan in dunne repen. Snij de **rode kool** in dunne reepjes. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn, 1tl honing en 1tl mosterd. Meng de **dressing** met de **appel** en de **rode kool**.



5. Afmaken en serveren

Verdeel het **vlees** over borden, schep de **aardappels** en **rode koolsalade** erbij en serveer.



6. Vurige kip

Hou je van pikant? Dan kun je je marinade aanvullen met een paar druppels tabasco of sriracha.