

DINNERLY



Gerookte kipreepjes op parelcouscous met geroosterde groente en basilicumboter



ca. 30min



2 personen

Simpel, lekker en snel, daar houden we van bij Dinnerly en dit gerecht is daar een prachtig voorbeeld van. We roosteren vandaag tomaat en paprika in de oven en serveren dat samen met gerookte kipreepjes op heerlijk luchtige parelcouscous. Om het helemaal af te maken, garneer je het geheel met een overheerlijke basilicumboter. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 paprika
- 2 tomaten
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 200g parelcouscous¹
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje basilicumcrème

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el boter⁷
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- maatbeker

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

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 745kcal, vet 32.5g, koolhydraten 91.0g, eiwit 26.6g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 230°C hetelucht - haal eerst de bakplaat eruit. Laat 3el boter op kamertemperatuur komen. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in brede repen. Halveer de **tomaten**.



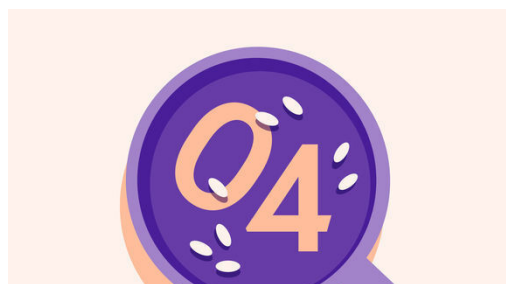
2. Groente roosteren

Meng de **paprika** en **tomaat** met 1el olijfolie en leg ze met de snijkant naar boven op een bakplaat met bakpapier. Rooster 10-13min in de oven, tot de **groente** zacht is en licht gebruind.



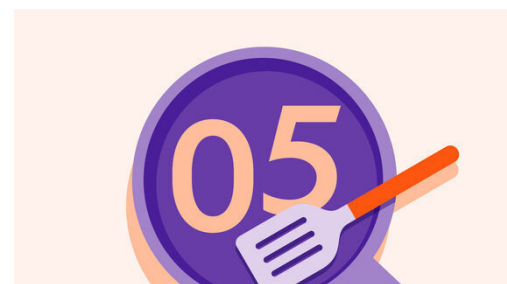
3. Parelcouscous koken

Breng 400ml ruim gezouten water met de **helft van het bouillonpoeder** aan de kook in een kleine kookpan. Voeg de **parelcouscous** toe, zet het vuur lager en leg een deksel op de pan. Kook de **parelcouscous** 8-10min, tot de **couscous** gaar is en al het water opgenomen heeft.



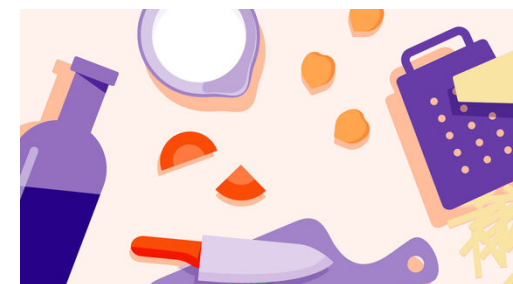
4. Vlees opwarmen

Zet zodra de **groente** gaar is de oven uit, leg het **vlees** bovenop de **groente** en laat kort opwarmen in de restwarmte van de oven (zie ook stap 6).



5. Boter verfijnen

Meng de boter uit **stap 1** met de **basilicumcrème** en een snuf peper en zout. Schep de **parelcouscous** op borden, leg er de **geroosterde groente** en **kipreepjes** op en garneer met de **basilicumboter**.



6. Even opwarmen

Houd je wel van goudbruin en knapperige kipreepjes? Meng ze dan met wat olijfolie en bak ze 3-5min mee in de oven, voordat je deze uitzet.