



Kruidige kippendijen

met aardappelgratin, broccoli en wortel



30-40min



2 personen

Vandaag presenteren we een kleurrijk feestmaal dat jong en oud in vervoering zal brengen. Je bakt malse kippendijen in de oven met licht zoete wortelstaafjes. Erbij maak je een aardappelgratin met bechamelsaus om van te dromen en knapperige broccoli voor een beetje bite. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 kippendijen met bot en vel
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 wortel
- 200ml bechamel ^{1,7}
- 100g jonge Goudse, geraspt ⁷
- 1 grote broccoli

Wat je thuis nodig hebt

- 1el boter ⁷
- 1tl honing
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- vergiet

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.

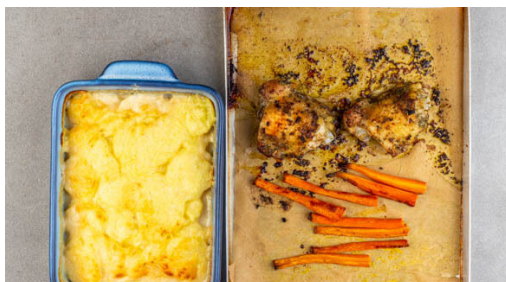
Voedingswaarde per portie

calorieën 1036kcal, vet 58.2g, koolhydraten 71.0g, eiwit 53.5g



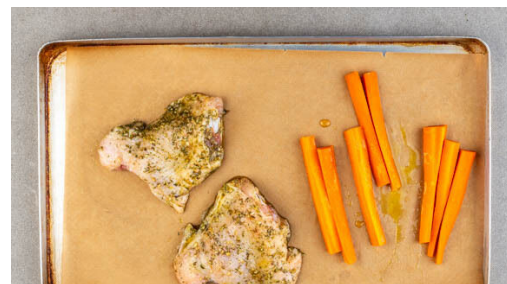
1. Aardappels voorkoken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Breng in een middelgrote kookpan licht gezouten water aan de kook met de **helft van het bouillonpoeder**. Schil de **aardappels** en snijd ze in dunne plakjes. Voeg toe aan het kokende water en kook 4-6min tot ze iets zachter zijn, maar nog niet helemaal gaar.



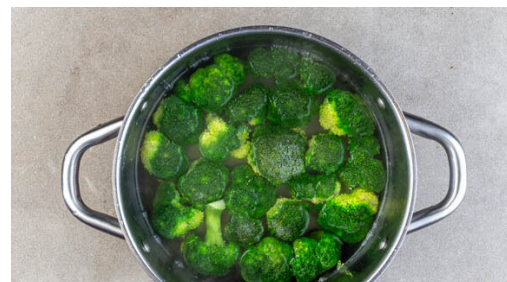
4. Aardappelgratin bakken

Wentel het **vlees** na 15min roosteren en draai de **wortelstaafjes** om. Schuif terug in de oven en zet de **aardappelgratin** op een ovenrek eronder. Bak alles nog eens 15min tot het **vlees** knapperig is en de **kaas** op de **gratin** helemaal is gesmolten.



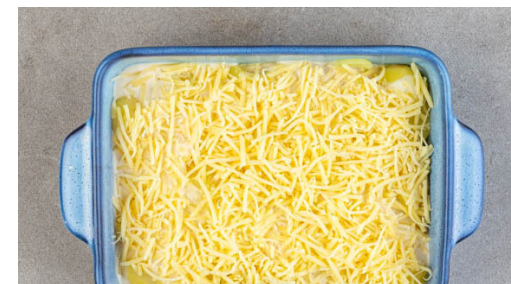
2. Vlees en wortel bakken

Dep het **vlees** droog en wrijf het rondom in met ½el olijfolie, de **kruidentmix**, ½tl zout en een snuf peper. Leg met de huidkant naar beneden op de bakplaat. Schil of schrob de **wortel**, snijd in de lengte door vieren en vervolgens in staafjes. Hussel om met 1tl olijfolie, 1tl honing en een snuf zout. Bak alles ca. 15min in de oven.



5. Broccoli garen

Breng in de kookpan ruim gezouten water met de **rest van het bouillonpoeder** aan de kook voor de **broccoli**. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Voeg de **broccoli** 5min voordat het **vlees** uit de oven komt toe aan het kokende water en kook in 3-4min beetgaar.



3. Gratin voorbereiden

Laat de **aardappels** uitlekken in een vergiet en verdeel de schijfjes over een ovenschaal. Bedek met de **bechamelsaus** en de **helft van de kaas**. De **rest van de kaas** heb je voor dit recept niet nodig. De kookpan gebruiken we straks weer.



6. Broccoli afmaken

Snijdt 1el boter in kleine blokjes. Laat de **broccoli** uitlekken in een vergiet en doe terug in de kookpan. Voeg de blokjes boter en een snuf peper en suiker toe en roer totdat de boter is gesmolten. Proef en breng evt. op smaak met zout. Serveer het **vlees**, de **wortelstaafjes** en de **broccoli** met de **gratin**.