



V1: Malse kip op spinazie-linzenstoof

met tomaat, kappertjes en citroen



ca. 30min



2 personen

Met dit gerecht waait er een vleugje Griekenland door de keuken. Dat komt door de kruiden die gebruikt worden om de malse kip op smaak te brengen, maar ook door de combinatie van citroen, spinazie en tomaat. De gekookte rode linzen vormen de basis en als spreekwoordelijke kers op de taart bestrooi je het geheel met frizzure kappertjes.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g rode linzen
- 1 onbehandelde citroen
- 2 tomaten
- 1x kipstukjes
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 200g babyspinazie
- 1 zakje kappertjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

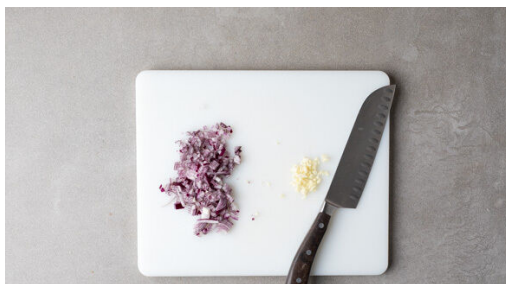
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

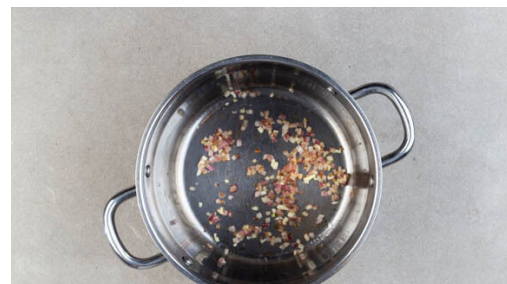
Voedingswaarde per portie

calorieën 758kcal, vet 37.8g,
koolhydraten 67.0g, eiwit 49.4g



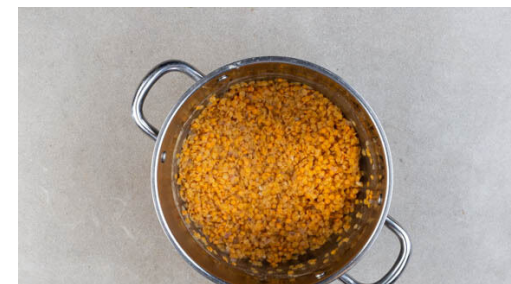
1. Ui snijden

Pel en halveer de **ui** en snijd fijn. Pel de **knoflook** en snijd eveneens fijn.



2. Ui bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en fruit de **helft van de ui** 1-2min. Voeg de **knoflook** toe en bak ca. 1min mee.



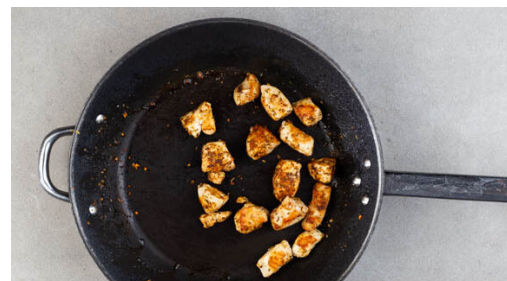
3. Linzen garen

Giet 500ml heet water in de kookpan, roer de **helft van het bouillonpoeder** erdoorheen en voeg de **linzen** toe. Laat 20-25min koken onder regelmatig roeren, tot het water grotendeels is opgezogen door de **linzen** en ze gaar zijn. Voeg indien nodig meer water toe.



4. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **citroen**. Snijd **1 helft** in 2 parten en pers de **andere helft** uit. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snijd in blokjes van ca. 1cm.



5. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Verhit een middelgrote koekenpan met 2el olijfolie op hoog vuur en bak het **vlees** in ca. 2min aan een kant tot het goudbruin is. Schep om en bak nog ca. 2min verder. Zet het vuur lager, voeg de **helft van de kruidenmix** toe en bak 1-2min op medium tot laag vuur tot het **vlees** gaar is.



6. Linzen verfijnen

Voeg de **spinazie** toe aan de **linzen** zodra ze zacht en gaar zijn en laat slinken in de pan. Roer **1el citroensap** erdoorheen en breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel de **linzenstoof** over de borden en serveer het **vlees** bovenop. Garneer met de **tomaat**, de **rest van de ui**, de **kappertjes** en geef de **citroenpartjes** erbij.