



Winterspecial: Luxe kippenbout met dadels

op aardappelpuree met pastinaak



ca. 1u



2 personen

Wil je graag een bijzonder gerecht maken, maar heb je geen zin om lang achter het fornuis te staan? Probeer dan dit recept: de oven doet het meeste werk! In het traditionele recept rooster je de kip in een marinade van olijven en pruimen, maar wij geven de kip extra smaak met gedroogde dadels en kappertjes. Terwijl de kippenbouten in de oven staan, stamp je er een smeukige groentepuree bij.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje zwarte olijven
- 1 zakje kappertjes
- 3 tenen knoflook
- 10g verse kruidenmix: oregano & platte peterselie
- 50g gedroogde dadels
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 2 kippenbouten
- 1 pastinaak
- 1 wortel
- 1 zakje kruimige aardappels

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- keukenrasp
- vergiet

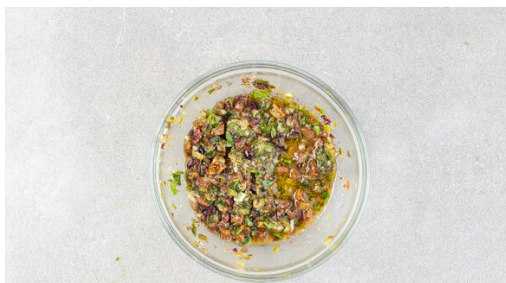
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 920kcal, vet 53.0g, koolhydraten 53.2g, eiwit 51.4g



1. Marinade maken

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Hak de **olijven** en **kappertjes** fijn. Pel en snijd of rasp de **knoflook** fijn. Pluk de **oreganoblaadjes**, hak ze fijn en meng met de **olijven, kappertjes, knoflook, dadels**, het **bouillonpoeder**, 2el olijfolie, 4el azijn en 2el water.



4. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** en **groenten** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snijd de **pastinaak** in dunne plakken. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm ook in dunne plakken.



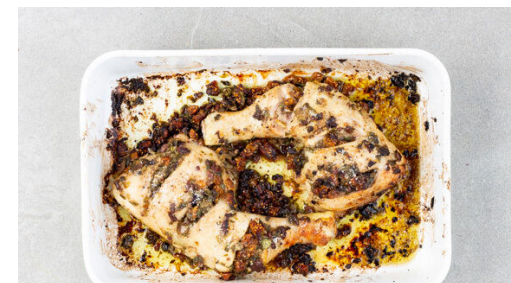
2. Kip kruiden

Dep de **kippenbouten** droog en snijd ze 2-3 keer in, in het dikste deel van het **vlees**. Leg ze in een ovenschaal en wrijf ze rondom in met de **marinade**.



5. Groenten koken

Schil de **helft van de aardappels** en snijd ze in grove stukken. Voeg ze samen met de **wortel** en **pastinaak** toe aan het kokende water. Kook in 12-15min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en giet de **aardappels** en **groenten** af in een vergiet. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. (De **rest van de aardappels** kun je voor een ander gerecht bewaren.)



3. Kip roosteren

Rooster de **kippenbouten** ca. 20min in de oven. Bestrooi ze dan met een flinke snuf suiker en rooster nog eens 10-15min. Als het **vlees** te snel bruint kun je de ovenschaal afdekken met aluminiumfolie.



6. Puree maken

Doe de **aardappels** en **groenten** terug in de pan en stamp tot een grove **puree**. Voeg wat kookwater en evt. een klontje boter toe voor extra smeuïgheid. Breng de **puree** op smaak met peper en zout en verdeel over de borden. Serveer de **kippenbouten met braadsappen** erbovenop en bestrooi met de **peterselie**.