



V2: Kipfilet met sinaasappel-jalapeñodressing

met quinoa, rode ui en twee soorten wortels

Vanavond draait het allemaal om de dressing. Die maak je namelijk van verse jalapeñopeper, sinaasappelsap, geroosterde sesamzaadjes en verse koriander. Een smaakbom die je hele gerecht naar een hoger niveau tilt. Daarom houden we de rest van de maken simpel: biologische kipfilet, ovengroenten en notige quinoa.



30-40min



2 personen

Wat je van ons krijgt

- 150g biologische gemengde quinoa
- 1 paarse wortel
- 1 wortel
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 2 biologische kipfilets
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 1 teen knoflook
- 1 jalapeño peper
- 10g verse koriander
- 1 zakje sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 778kcal, vet 25.3g, koolhydraten 68.0g, eiwit 63.8g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng 400ml licht gezouten water voor de **quinoa** aan de kook in een kleine kookpan. Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in schuine plakken van ca. 1cm dik. Snijd de **courgette** hetzelfde. Pel en halveer de **ui** en snijd **elke helft** in 4 partjes.



4. Kip toevoegen

Dep de **kipfilets** droog en snijd ze dwars doormidden. Wrijf rondom in met een snuf peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur en braad de **kip** in ca. 2min per kant stevig aan. Voeg toe aan de bakplaat en rooster het geheel nog 8-10min in de oven.



2. Groente roosteren

Verdeel de **gesneden groente** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster ca. 5min in de oven.



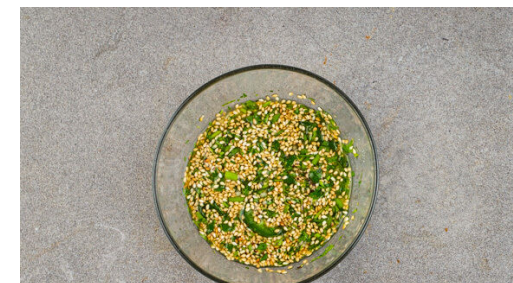
5. Dressing voorbereiden

Pers de **sinaasappel** uit. Pel en snijd de **knoflook** zeer fijn of druk door een knoflookpers. Snijd de **jalapeño** in dunne ringen en verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof.



3. Quinoa koken

Spoel de **quinoa** goed af in een zeef. Voeg toe aan het kokende water, leg een deksel op de pan en zet het vuur laag. Kook de **quinoa** in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.



6. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van het **sinaasappelsap**, **jalapeño naar smaak**, de **koriander** de **sesamzaadjes** en 1el azijn. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de **kip** in stukjes. Verdeel de **quinoa** over de borden met de **kip** en de **ovengroente** en besprenkel met de **dressing**.