



Kippendijen met aardappelpuree

met ovengroente en dragonsaus



ca. 45min



2 personen

Krokant van buiten, boterzacht van binnen: kippendijen uit de oven behoren tot de geneugten van het leven. Deze feestelijke maaltijd maak je af met winterse worteltjes, spruitjes, een romige aardappelpuree en een verrukkelijke dragonsaus. Zo kom je de winter wel door!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 wortels
- 200g gepelde spruitjes
- 2 kippendijen met bot en vel
- 1 sjalotje
- 2 tenen knoflook
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 10g verse dragon
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 3el boter ⁷
- 2el melk ⁷
- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan met deksel
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

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 973kcal, vet 61.3g, koolhydraten 64.3g, eiwit 37.8g



1. Groente voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in de lengte in vieren. Verwijder evt. de **buitenste blaadjes** van de **spruitjes**. Leg de **groente** op één of twee bakplaten met bakpapier en hussel om met 1tl olijfolie en een snuf peper en zout.



2. Vlees en groente bakken

Dep het **vlees** droog en wrijf in met een ½tl zout en een snuf peper. Leg met het **vel** naar beneden op de bakplaat bij de **groente** en bak 30-35min in de voorverwarmde oven tot het **vlees** goudbruin en gaar is. Keer het **vlees** halverwege de baktijd om en draai evt. de bakplaat.



3. Saus voorbereiden

Pel de **sjalot** en de **knoflook** en hak beide fijn. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 150ml heet water. Verhit een kleine kookpan met 2el boter op medium tot laag vuur. Fruit de **sjalot** en **knoflook** in 3-4min glazig. Roer er 1tl bloem doorheen en blus af met de **bouillon**.



4. Saus koken

Laat de **saus** op hoog vuur en al roerende 2-3min inkoken. Pluk ondertussen de **helft van de dragon** van de steeltjes en hak fijn. Voeg samen met de **crème fraîche** toe aan de **saus** en roer door. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Haal de pan van het vuur en houd afgedekt warm.



5. Aardappels koken

Schil de **aardappels** en snijd in schijven van ca. 1cm dik. Voeg toe aan het kokende water en kook in 10-14min gaar. Giet af in een zeef en doe terug in de pan.



6. Puree maken

Voeg 1el boter en 2el melk toe aan de **aardappels** en stamp met een aardappelstamper tot een **romige puree**. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **ovengroente** en de **puree** over de borden. Giet de **dragonsaus** over de **puree** en over een leeg deel van het bord. Leg het **vlees** bovenop de **saus** en serveer.