



Special: Fried chicken & waffles

met spicy pickles en ahornsiroop



ca. 40min



2 personen

Zeg je soulfood, dan zeg je "chicken & waffles". Hartig, zoet, zout en krokant, gewoonweg heerlijk! Onze versie van dit typische Amerikaanse gerecht - met crunchy gefrituurde stukjes kip en lekkere wafels - serveer je op een frisse rucolasalade en je maakt het af met een pittige pickle van komkommer, rode ui en jalapeñopeper. De ahornsiroop mag hierbij natuurlijk niet ontbreken. Absoluut hemels!

Wat je van ons krijgt

- 3 kippendijfilets
- 1 zakje cajunkruiden
- 300g tarwebloem ¹
- 10g verse bieslook
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 1 jalapeñopeper
- 1 zakje bakpoeder
- 75g geraspte cheddar ⁷
- 100g rucola
- 2 kuipjes ahornsiroop

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 250ml melk ⁷
- 130ml azijn
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- wafelijzer
- ovenrek
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- zeef

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

Kooktip

Eten er kinderen mee? Houd dan de jalapeñopeper evt. apart. Wil je het pittiger? Dan kun je de ahornsiroop verfijnen met een chilisaus naar keuze.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Vlees voorbereiden

Meng in een diep bord een **marinade** van 100ml melk, 1el lichte azijn en 1tl zout. Dep het **vlees** droog en leg het in de **marinade**, wentel het een paar keer om. Meng in een kom de **kruidenmix** met **150g bloem**. Snijd de **bieslook** fijn.



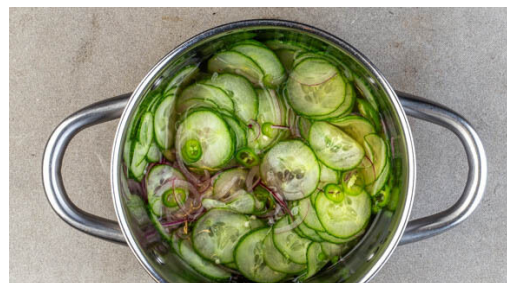
4. Waffles bakken

Volg de gebruiksaanwijzing van je wafelijzer en bak goudbruine **waffles** van het **beslag**.

Tip: als je geen wafelijzer hebt, bak dan pannenkoeken van het **beslag**. Schenk een laagje plantaardige olie van ca. 2cm hoog in een grote koekenpan en verhit op middelhoog vuur tot ca. 190°C. De olie is heet genoeg zodra er kleine bubbeltjes ontstaan wanneer je er een houten lepel insteekt.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**



2. Pickles maken

Halveer en pel de **ui** en snijd 'm in dunne reepjes. Snijd de **komkommer** en de **jalapeñopeper** in dunne plakjes. Breng in een kleine kookpan 100ml water, 100ml azijn, 2tl suiker en 2tl zout aan de kook. Neem de pan van het vuur, voeg de **groente** toe aan de pan en bedek ze met het **azijnmengsel**, leg evt. een stuk keukenpapier erover. Zet opzij tot het serveren.



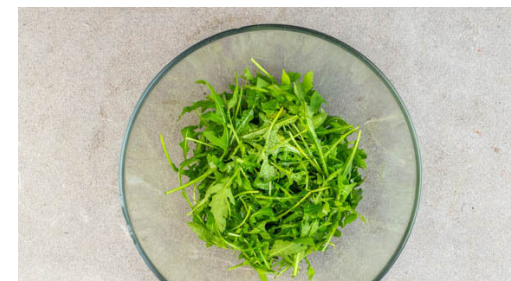
5. Vlees bakken

Wentel het **vlees** goed om in de **gekruidde bloem** van stap 1. Bak het **vlees** in de hete olie in 5-6min rondom goudbruin en krokant. Werk evt. in meerdere porties. Breng op smaak met zout en laat uitlekken op een ovenrek of keukenpapier. **Tip:** je kunt het **vlees** ook bakken voordat je de **waffles** bakt en warm houden in een oven op 100°C.



3. Beslag voorbereiden

Verwarm een wafelijzer. Kluts 150ml melk, 1tl lichte azijn, 2tl plantaardige olie en 1 ei los in een maatbeker. Meng in een kom de **rest van de bloem**, **1½tl bakpoeder**, 1tl suiker en een flinke snuf zout. Schenk het **melkeimengsel** bij het **bloemmengsel** en meng tot een glad **beslag**. Schep de **kaas** en de **helft van de bieslook** erdoor.



6. Salade maken

Meng de **rucola** met 1el plantaardige olie en 2tl lichte azijn en breng op smaak met peper en zout. Giet de **pickles** af. Serveer de **waffles** op de **salade**, top met het **vlees** en de **pickles**. Besprenkel met de **ahornsiroop** en bestrooi met de **bieslook**.