

DINNERLY



Kipreepjes op pikante spinaziesalade met appel en ciabatta



20-30min



2 personen

Wist je dat de dij het malste, sappigste en misschien wel lekkerste deel van de kip is? Wij sturen 'm voor het gemak alvast gemarineerd op. Zo hoef je 'm alleen nog maar goudbruin te braden en op je frisse salade met appel en milde babyspinazie te serveren. Je maakt er een pikante dressing en lekker knapperig knoflookbrood bij. Geniet ervan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 ciabatta's ^{2,3,4}
- 250g Italiaanse kipreepjes
- 1 minikomkommer
- 1 appel
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el boter ³
- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- bakkwast

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

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), melk (3), soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 683kcal, vet 44.6g, koolhydraten 40.8g, eiwit 30.4g



1. Knoflookboter maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook en rasp of pers fijn. Laat 1el boter smelten in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Haal de boter van het vuur en meng met de knoflook en een snuf peper en zout.



2. Knoflookbrood bakken

Snij de **ciabatta's** in sneetjes van ca. 1cm dik, maar snij ze niet helemaal door. Bestrijk de snijkanten met de knoflookboter en leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier. Bak ze 5-7min in de voorverwarmde oven, tot ze goudbruin zijn.



3. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees** 3-4min per kant, tot het gaar is. Bewaar het **braadvocht** in de pan.



4. Ingrediënten snijden

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne plakken. Verwijder het klokhuis uit de **appel** en snij het **vrucht vlees** in dunne plakken. Snij het **vlees** evt. in hapklare stukken.



5. Afmaken en serveren

Maak een **dressing** van het **braadvocht**, 2el mayonaise, 1el azijn en een snuf peper en zout. Meng de **dressing** met de **spinazie**, **komkommer**, **appel** en het **vlees**. Serveer de **salade** met het **knoflookbrood**.



6. More is more!

Dit gerecht kun je heel gemakkelijk naar smaak aanpassen. Voeg bijvoorbeeld rauwkost, geroosterde groente, knapperige noten of lekkere kaas toe. Onze geheime tip: ingelegde groente voor een frisse zure kick.