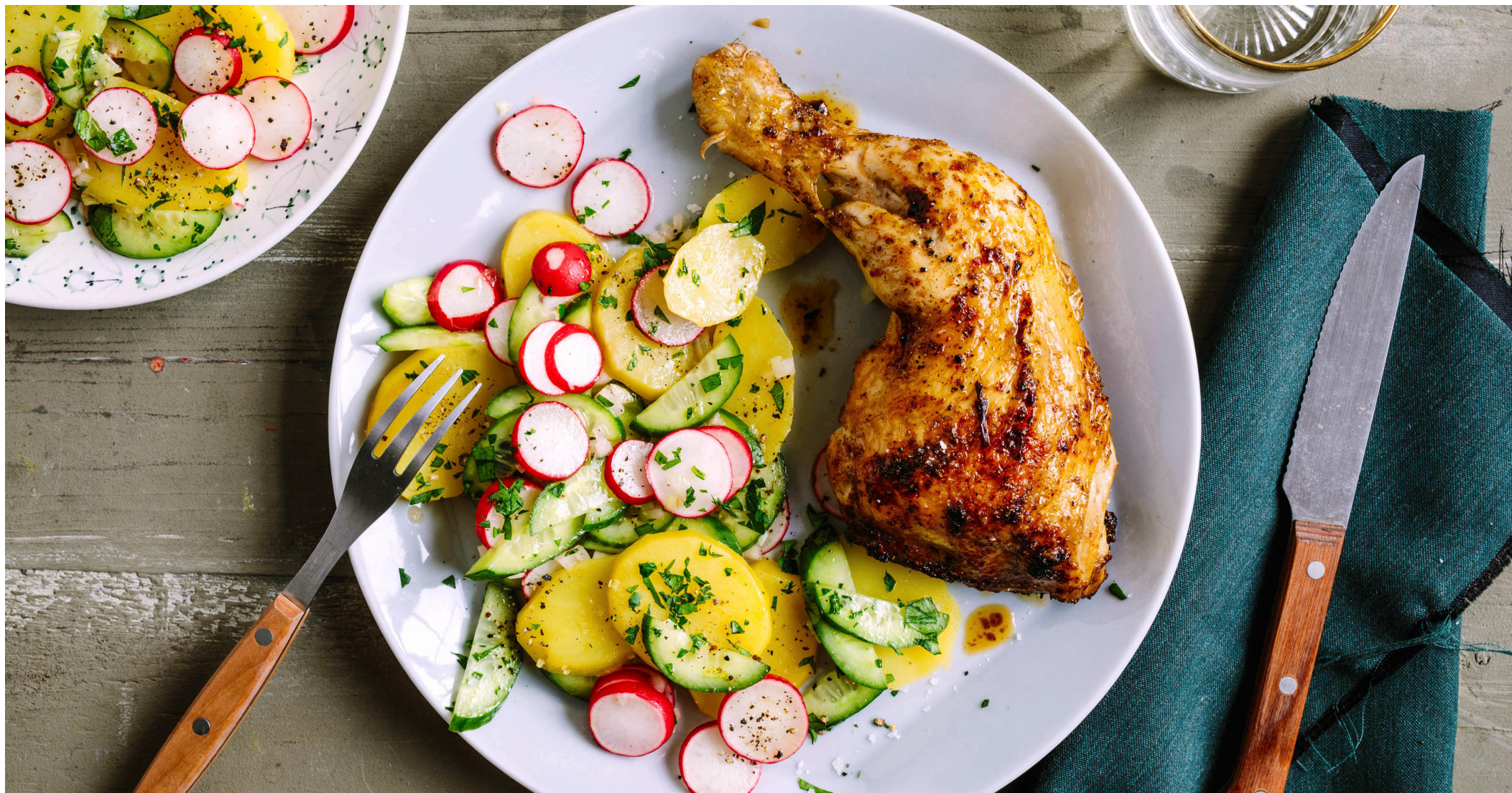




## Gebraden cajunkippenbout met aardappel-komkommersalade



40-50min



2 personen

Mals en sappig van binnen met een kruidig en knapperig velletje - zo hoort een gebraden kippenbout te smaken! Je maakt er een lauwwarme salade bij van aardappels, radijsjes, komkommer en verse peterselie.

## Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 kippenbouten
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 komkommer
- 1 bosje radijsjes
- 1 ui
- 10g verse peterselie

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

## Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- vergiet

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

### Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 818kcal, vet 48.1g, koolhydraten 53.3g, eiwit 40.8g



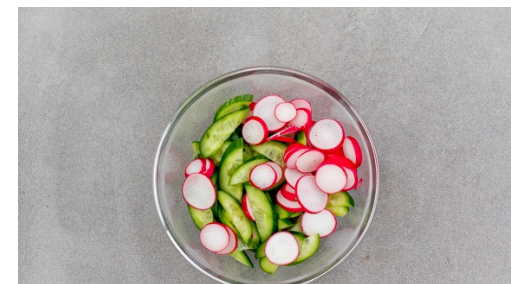
### 1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil en snijd de **aardappels** in schijfjes. Voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in 10-15min beetgaar. Giet af, doe terug in de pan en houd afgedekt warm.



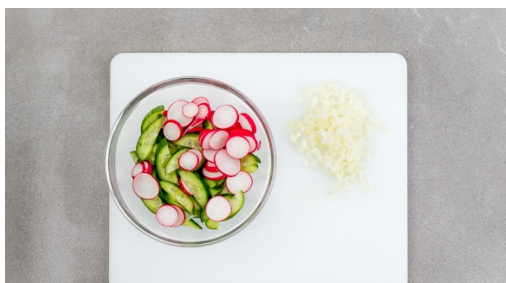
### 2. Kip braden

Dep de **kippenbouten** droog en wrijf ze in met 1el plantaardige olie, de **helft van de cajunkruiden** en een snuf zout. Leg het **vlees** in een ovenschaal en rooster in 35-40min goudbruin en gaar. Draai de **kip** af en toe om.



### 3. Groenten snijden

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **radijsjes** ook in dunne plakjes en meng ze met de **komkommerplakjes**.



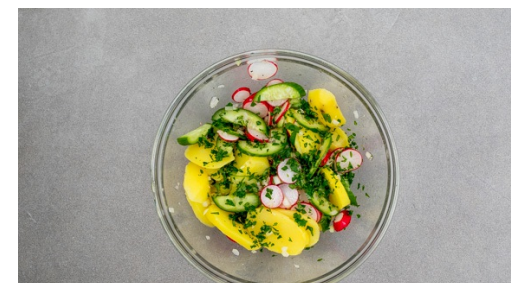
### 4. Ui snijden

Pel en hak de **ui** fijn. Voeg de **ui** met ½tl zout toe aan de **komkommer** en **radijs**, meng goed en laat ca. 10min staan. Als je niet van **rauwe ui** houdt, kun je de **ui** eerst even overgieten met gekookt water. Goed laten uitlekken voordat je de **ui** aan de rest van de **groenten** toevoegt.



### 5. Peterselie hakken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn.



### 6. Aardappelsalade kruiden

Schep de **aardappels** en **peterselie** voorzichtig door de **komkommersalade**. Meng de **salade** met 2el plantaardige olie, 1el azijn en proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Serveer de **kippenbouten** met de **aardappelsalade**.