



Low carb V: Kip tandoori met ovengroente

en een frisse yoghurt-korianderdip



30-40min



2 personen

Soms is er niets fijner dan genieten van een lichte maaltijd die vol geweldige smaken zit. En met het recept van vandaag zit je helemaal goed. Je braadt malse biologische kipfilet in een kruidige yoghurtmarinade met tandoorikruiden en serveert hem bovenop een heerlijke in de oven gebakken groentemix van zoete aardappel, courgette en broccoli. De ingelegde ui zorgt voor een subtiel zuurtje en de koriander maakt het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 courgette
- 1 grote broccoli
- 1 zoete aardappel
- 1 zakje tandoori-kruiden
- 1 rode ui
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 2 biologische kipfilets
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan

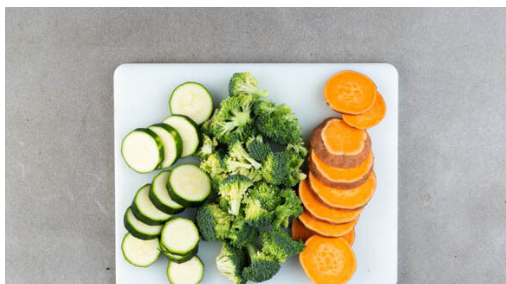
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 588kcal, vet 21.4g, koolhydraten 33.0g, eiwit 61.6g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **courgette** in plakken van 0,5-1cm dik. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil de **stronk** en snijd deze in kleine blokjes. Snijd de **zoete aardappels incl. schil** in ca. 1cm dikke plakken.



2. Groente roosteren

Meng de **groente** met 1el plantaardige olie, de **helft van de kruidenmix** en een snuf zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Bak 17-20min in de oven, tot de **groente** licht gebruind en gaar is.



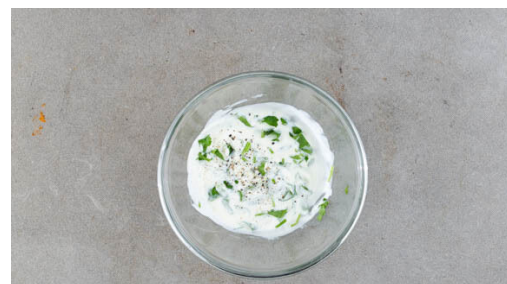
3. Ui inleggen

Pel de **ui** en snijd in dunne ringen. Meng de **uienringen** met 1el azijn en een flinke snuf zout en zet opzij.



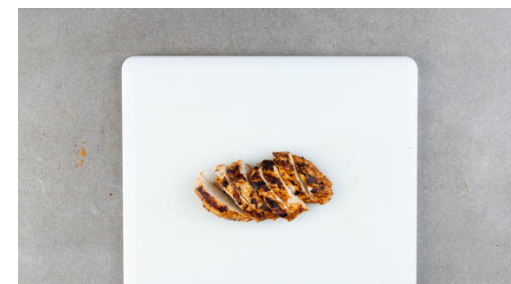
4. Vlees bakken

Meng de **rest van de kruidenmix** met **2el yoghurt** en een snuf zout. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Dep het **vlees** droog, wrijf in met de **kruidenyoghurt** en bak ca. 2min per kant scherp aan. Zet het vuur laag en bak het **vlees** nog 3-4min per kant, tot het gaar is.



5. Dip maken

Pluk de **korianderblaadjes** van de steeltjes en hak grof. Hak de **steeltjes** fijn. Meng de **rest van de yoghurt** met **3/4 van de korianderblaadjes** en de **steeltjes**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



6. Afmaken en opdienen

Snijd het **vlees** in plakken. Verdeel de **groente** over borden en leg het **vlees** erbovenop. Garneer met de **rest van de koriander** en de **ingelegde ui** en serveer met de dip.