



BBQ-special V: Malse Tex-Mex kip

met pico de gallo aardappelsalade



30-40min



2 personen

In Duitsland wordt aardappelsalade vaak gecombineerd met een krokante schnitzel. Wij trekken dat concept flink uit elkaar: we behouden de aardappelsalade, maar geven hem een Mexicaanse twist door er pico de gallo bij te maken, een heerlijk mengsel van tomaat, ui, koriander en limoen. De schnitzel ruilen we in voor malse kipfilet van de barbecue met een Tex-Mex kruidenolie. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 2 vleestomaten
- 1 rode ui
- 1 onbehandelde limoen
- 10g verse koriander
- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 2 kipfilets
- 50g rode babysnijbiet

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- barbecue of grillpan
- middelgrote kookpan
- bakkwast
- citrusspers
- vergiet

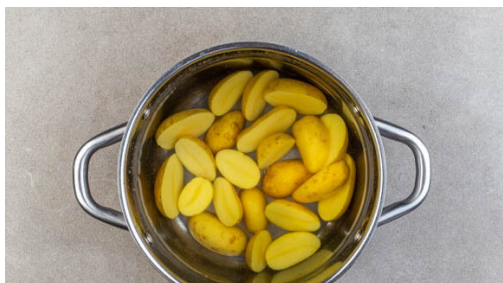
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

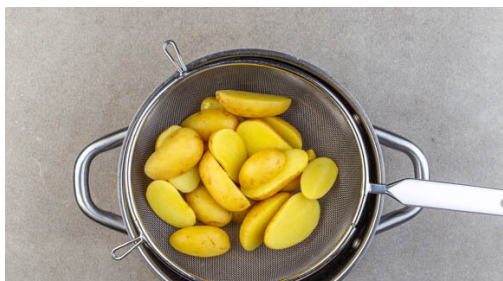
Voedingswaarde per portie

calorieën 787kcal, vet 34.3g, koolhydraten 52.3g, eiwit 62.8g



1. Aardappels koken

Steek de barbecue aan (zie ook **stap 5**). Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan - ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Halveer de **aardappels** en kook ze in 12-14min gaar.



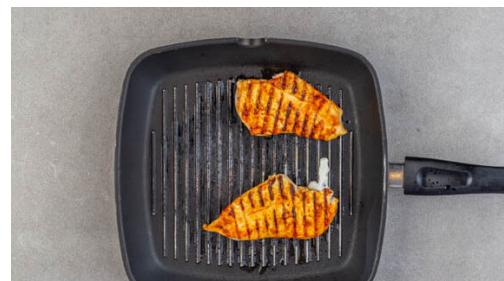
4. Aardappels afgieten

Giet de **aardappels** af in een vergiet en spoel de **aardappels** af, tot ze lauwwarm zijn.



2. Pico de gallo maken

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snijd in partjes. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Halveer de **limoen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Klop een **dressing** van de **ui**, de **koriander**, het **limoensap**, 2el plantaardige olie, een ½tl zout en een snuf peper.



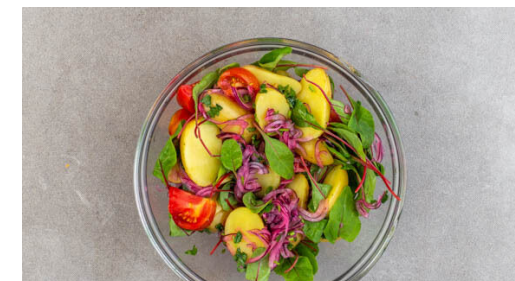
5. Vlees grillen

Gril het **vlees** 3-6min per kant en bestrijk regelmatig met de **kruidenolie**. Geen BBQ? Verhit dan een grillpan op hoog vuur en wrijf het **vlees** in met 1el plantaardige olie. Bak 3-6min per kant en bestrijk regelmatig met de **kruidenolie**.



3. Kruidenolie maken

Meng de **kruidenmix** met 1½el plantaardige olie, 2tl (wittewijn)azijn en een flinke snuf zout. Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snijd ieder in **2 platte filets**.



6. Afmaken en serveren

Meng de **aardappels**, **tomaat** en **snijbiet** met de **dressing**. Schik het **vlees** op de **salade** en serveer met de **limoenpartjes**.