



Malse biologische kipfilet op aardappelpuree

met romige saus en broccoli



ca. 40min



2 personen

Vandaag combineren we wat nu eenmaal bij elkaar hoort: malse biologische kipfilet, knapperige broccoli en een kruidige saus van crème fraîche en kaas. Je serveert ze op een flinke portie aardappelpuree die zo romig is dat zelfs de kleintjes aan tafel een tweede portie zullen vragen!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 tenen knoflook
- 2 tomaten
- 1 broccoli
- 2 biologische kipfilets
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche²
- 1 blokje Italiaanse kaas²

Wat je thuis nodig hebt

- 2el bloem¹
- 2el boter²
- 1tl mosterd³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan met deksel
- dunschiller
- maatbeker
- aardappelstamper
- keukenrasp
- vergiet

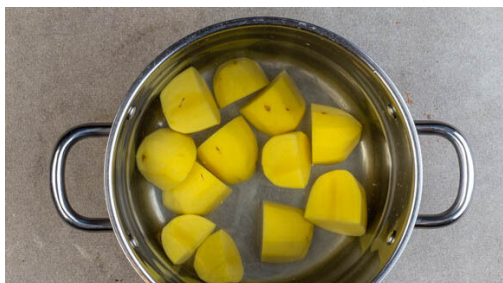
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (2), mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

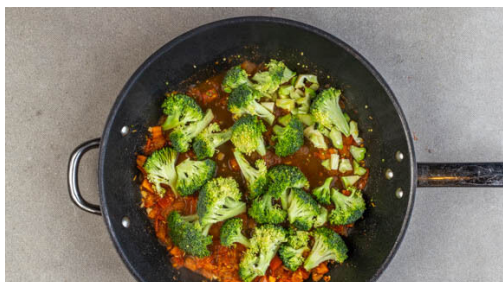
Voedingswaarde per portie

calorieën 935kcal, vet 47.6g, koolhydraten 59.3g, eiwit 65.4g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil evt. de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Kook ze in 15-20min gaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en zet opzij. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



4. Saus koken

Verhit de gebruikte koekenpan op laag vuur met 1tl olijfolie. Bak de **knoflook** 1-2min. Voeg de **tomaat** toe en bak ca. 2min mee. Voeg de **kruidenmix** toe en bak nog ca. 1min. Meng de **helft van het bouillonpoeder**, de **broccoli** en 200ml water erdoor. Breng op middelhoog vuur aan de kook en laat afgedekt 5-10min zachtjes koken, tot de **broccoli** beetgaar is.



2. Groente snijden

Pel de **knoflook** en snijd fijn. Snijd de **tomaten** grof. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes, schil evt. de **stronk** en snijd 'm in blokjes.



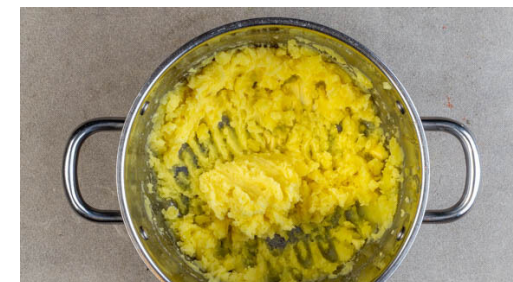
5. Saus afmaken

Voeg de **crème fraîche** toe laat 2-3min zachtjes koken. Rasp de **kaas**, voeg toe aan de pan en roer tot hij gesmolten is. Proef en breng de **saus** op smaak met **meer bouillonpoeder**, peper en zout. Leg het **vlees** in de **saus** en verwarm ca. 4min.



3. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier, kruid het aan beide kanten met peper en zout en wentel door 2el bloem. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **vlees** 2-3min per kant, tot het goudbruin en krokant is. Haal uit de pan en zet afgedekt opzij. De pan gebruiken we zo weer.



6. Aardappels stampen

Stamp de **aardappels** met 2el boter, 1tl mosterd en peper en zout naar smaak. Voeg evt. wat **kookwater** toe om de consistentie aan te passen. Schep de **aardappelpuree**, het **vlees** en de **broccoli** op borden en garneer met de **saus**.