



Kippenbouten met ovenaardappeltjes

met komkommer-radijssalade en gebakken uitjes



40-50min



2 personen

Sommige recepten zijn nu eenmaal onweerstaanbaar. Zo ook het gerecht dat je vandaag gaat bereiden: malse kippenbouten uit de oven met een krokant velletje vergezeld van aardappels die op smaak zijn gebracht met Griekse kruiden. Een knapperige en frisse komkommer-radijssalade met verse bieslook en dille, en gebakken uitjes maken het feest compleet. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 2 kippenbouten
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 1x gebakken uitjes²

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 897kcal, vet 54.7g, koolhydraten 57.0g, eiwit 40.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Boen de **aardappels** evt. schoon en leg ze in een middelgrote ovenschaal. Dep het **vlees** droog en leg met de huidkant naar boven op de **aardappels**.



2. Kip en aardappels bakken

Meng de **aardappels** en het **vlees** met 2el plantaardige olie, de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf peper en zout. Bak alles 35-40min in de oven tot het **vlees** gaar is en het velletje knapperig. Schep de **aardappels** halverwege de baktijd een keer om.



3. Ui inleggen

Halveer en pel de **ui** en snijd in dunne reepjes. Meng de **ui** met 2el lichte azijn en een snuf zout en suiker. Zet opzij voor later.



4. Groente snijden

Snijd de **komkommer** en **radijsjes** in dunne plakjes en meng in een kom.



5. Kruiden snijden

Snijd de **bieslook** en **dille** fijn en schep door de **komkommer** en **radijs**.



6. Salade maken

Meng de **ingelegde ui incl. vloeistof** met 2el mayonaise en een snuf peper en zout en meng dit met de **komkommer**, **radijs** en de **gebakken uitjes**. Proef of je nog peper en zout wilt toevoegen. Serveer de **kippenbouten** met de **aardappels** en de **komkommer-radijssalade**.