



Bio-kippetje uit de oven met truffelolie

met oesterzwammen en rozemarijnardappels



30-40min



2 personen

Truffelolie, krieltjes met rozemarijn, koningsoesterzwammen, biologische kipfilet – wat een lijst met luxe ingrediënten. En vandaag gebruik je ze allemaal! Je bakt malse kipfilet met rozemarijnardappels in de oven en draait ondertussen een verrukkelijke saus in elkaar met koningsoesterzwammen, sperziebonen en sjalot. Erbij maak je pittige salade met rucola en je maakt de kip af met een kneepje truffelolie. Heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 10g verse kruidenmix: rozemarijn & tijm
- 1 zakje krieltjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 koningsoesterzwammen
- 1 sjalotje
- 2 biologische kipfilets
- 250g sperziebonen
- 200ml slagroom¹
- 1 zakje maizena
- 50g rucola
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 955kcal, vet 60.8g, koolhydraten 60.6g, eiwit 38.6g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Rits de **rozemarijn** van de steeltjes en hak grof. Hussel de **krieltjes** om met 1el olijfolie, **de gehakte rozemarijn** en een flinke snuf peper en zout, en verdeel over een bakplaat met bakpapier (of gebruik een ovenschaal). Rooster de **krieltjes** ca. 15min tot **stap 5**. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 200ml heet water.



4. Saus maken

Roer de **bouillon uit stap 1** en de **slagroom** door de pan en laat 3-5min zachtjes pruttelen. Meng de **maizena** en 1-2el koud water tot een glad geheel en roer door de **saus**. Breng opnieuw aan de kook en laat 2-4min zachtjes koken. Haal de pan van het vuur, roer ½tl azijn door de **saus** en kruid met peper en zout.



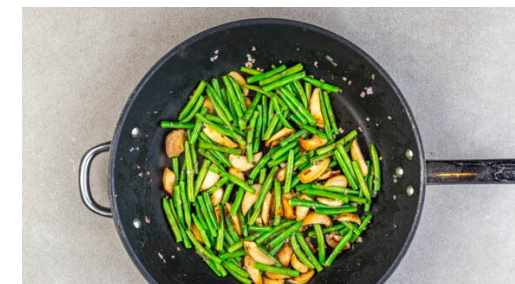
2. Vlees bakken

Borstel evt. de **koningsoesterzwammen**, snijd in de lengte doormidden en dan schuin in dunne plakjes. Pel het **sjalotje** en snipper fijn. Dep het **vlees** droog en kruid rondom met peper en zout. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie en bak het **vlees** in 2-4min per kant goudbruin - het moet nog niet helemaal gaar zijn. Neem uit de pan en leg afgedekt op een bord.



5. Vlees meebakken

Schep de **aardappels** na ca. 15min baktijd een keertje om. Leg het **vlees** bij de **aardappels** op de bakplaat en bak alles 5-8min verder tot de **aardappels** en het **vlees** gaar zijn.



3. Groente bakken

Zet het vuur onder de gebruikte koekenpan hoger en bak de **koningsoesterzwammen** ca. 2min zonder roeren. Voeg evt. wat meer olijfolie toe. Schep nu een keertje om en bak ca. 2min verder tot de **oesterzwammen** knapperig worden. Dop de **sperziebonen**. Zet het vuur middelhoog. Voeg de **sperziebonen**, **sjalot** en **tijm** met ½tl zout en een flinke snuf peper toe en bak 3-5min mee.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl azijn en een snuf peper en zout en hussel om met de **rucola**. Snijd het **vlees** in plakken en verdeel over de borden met de **rozemarijn aardappels** en de **saus met koningsoesterzwammen**, bedruipel rijkelijk met de **truffelolie** en dien op.