

DINNERLY



Kruidige kip op aardappelpuree met kaas, maïs en paprika



ca. 35min



2 personen

Het klinkt op het eerste gezicht misschien vreemd, maar kip, paprika en aardappelpuree gaan echt heel goed samen! De zoetige smaken van de ingrediënten complementeren elkaar prachtig, en door de diverse texturen voelt elke hap spannend en verrassend. Je brengt de kip op smaak met een boel lekkere kruiden en roert geraspte kaas door de puree om 'm smeuïg te maken. Probeer het maar, je zal versteld staan!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 paprika
- 2 kipfilets
- 1 zakje ras el hanout
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 blik maïs
- 75g geraspte cheddar ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 100ml melk ¹
- 1el boter ¹
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met grillfunctie
- bakplaat
- middelgrote kookpan met deksel
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet
- aardappelstamper

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 951kcal, vet 39.0g, koolhydraten 65.0g, eiwit 76.9g



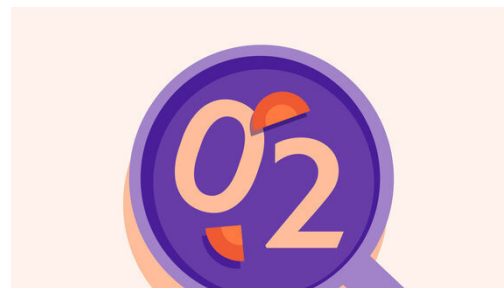
1. Aardappels koken

Verwarm de oven (met grillfunctie, als je die hebt) voor op 240°C. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en snij ze in grove stukken. Doe in het kokende water en kook in 12-15min gaar. Schep een kopje **kookwater** uit de pan en zet opzij. Laat de **aardappels** dan uitlekken in een vergiet en zet afgedekt in de pan opzij.



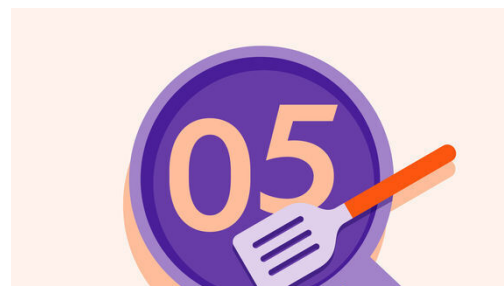
4. Puree maken

Giet de **maïs** af en stamp met de **aardappels**, 100ml melk, 1el boter en een flinke snuf peper en zout tot een romige puree. Schep de **kaas** erdoor en voeg evt. een scheutje **kookwater** toe voor een nog romigere **puree**. **Tip:** als je de **maïskorrels** liever heel hebt kun je ze ook na het stampen door de **puree** roeren.



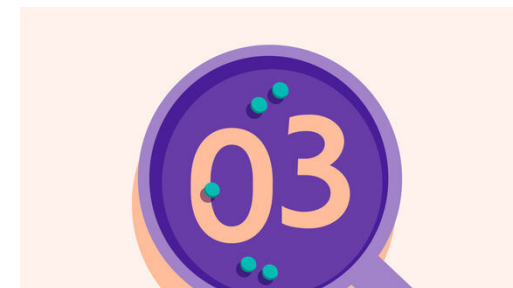
2. Paprika grillen

Halveer de **paprika** en verwijder de zaadlijsten. Leg de **paprika** met de snijkant naar onderen op een bakplaat zonder bakpapier (zie ook **stap 6**), bedruppel met 1tl olijfolie en bestrooi met een snuf peper en zout. Zet de plaat bovenin de oven en grill de **paprika** 7-10min tot ie bruin begint te worden.



5. Afmaken & serveren

Verdeel de **puree** over de borden, leg de **paprika** en het **vlees** erop en serveer.



3. Vlees garen

Dep het **vlees** droog met keukenpapier, snij elk stuk in 2 **platte filets** en wrijf ze in met de 2 **kruidenmixen** en 1el olijfolie. Haal de **geroosterde paprika** uit de oven en zet even opzij. Leg het **vlees** op de plaat en grill 6-7min, tot het gaar is. Wentel halverwege de baktijd.



6. Brandgevaar

Gebruik geen bakpapier als de oven op de grillstand staat: het kan dan namelijk makkelijk vlam vatten. Als je bang bent dat de ingrediënten aan de bakplaat blijven plakken, kun je de plaat evt. invetten met 1tl olijfolie.