

DINNERLY



Luxe kippendij met varkenssaucijs in paprika-tomatensaus met ovenaardappels



ca. 40min



2 personen

Met dit recept maak je een luxe gerecht om je vrienden of familie te verwennen in het weekend – of gewoon doordeweeks, omdat je er zin in hebt! Malse kippendijen en heerlijke varkenssaucijzen op een bedje van paprika, champignons en oesterzwammen, geserveerd met geroosterde aardappels en een rijke tomatenaus. Leuk om te maken, nog veel leuker om samen te verorberen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 kippendijen met bot en vel
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 paprika
- 400g paddenstoelenmix
- 2 varkenssaucijzen
- 1x tomaten-basilicumsaus

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1tl bloem¹
- zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- waterkoker

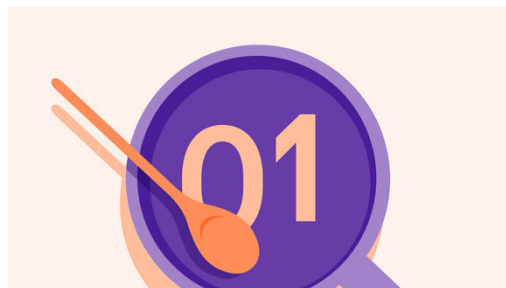
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

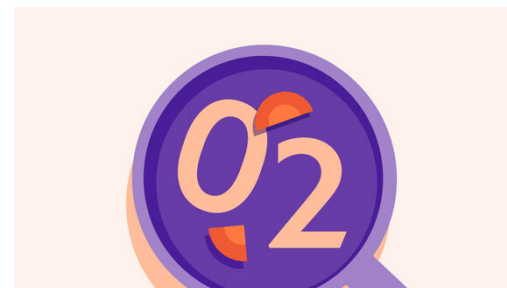
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 993kcal, vet 55.1g, koolhydraten 73.2g, eiwit 56.1g



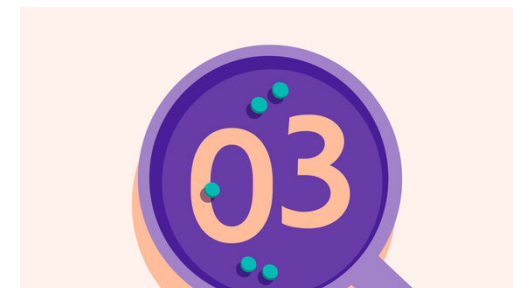
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **aardappels mét schil** en meng met 1el olijfolie en een ½tl zout. Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en rooster 22-28min in de voorverwarmde oven, tot ze goudbruin en knapperig zijn. Schep halverwege goed om.



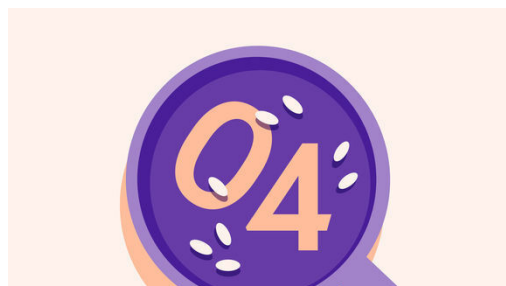
2. Kip bakken

Dep de **kip** droog met keukenpapier, wrijf rondom in met in totaal ½tl zout en bestuif het **vlees** met 1tl bloem. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Leg het **vlees** met de huid naar onderen in de pan en bak 5-7min, tot de huid knapperig wordt. Neem de **kip** uit de pan en zet opzij, de pan en het bakvet gebruiken we zo weer (zie ook **stap 6**).



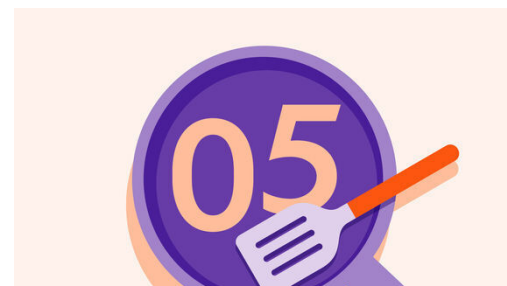
3. Ingrediënten voorbereiden

Kook ca. 150ml water in een waterkoker (let op de minimale hoeveelheid van je waterkoker) en maak een **bouillon** van de **kruidenmix** en 125ml heet water. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snij het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Borstel evt. de **champignons** en snij de grotere doormidden. Snij de **oesterzwammen** in grove stukken.



4. Worst bakken

Duw de **worsten** uit hun huid en scheur of snij in grove stukken. Verhit opnieuw de koekenpan met het bakvet op middelhoog vuur. Bak de **worst** en **alle paddenstoelen** in 6-8min goudbruin. Zet het vuur wat lager, voeg de **paprika** en knoflook toe en bak 30-60sec mee. Schenk de **tomatensaus** en **bouillon** erbij en meng goed.



5. Afmaken en serveren

Schenk de pan leeg in een diepe, middelgrote ovenschaal. Leg de **kip** erop en bak het geheel 20-25min in de oven, tot het **vlees** gaar is. Verdeel **kip, worst, groente** en **sous** over borden en serveer met de **geroosterde aardappels**.



6. Lekker makkelijk

Als je een ovenvaste pan hebt, kun je wat tijd besparen op de afwas: bak het vlees en de groente met de tomatensaus in deze pan, leg de kip erop en zet de hele pan in de oven om te garen – zo hoef je geen ovenschaal te gebruiken.