



Kip marbella met vijgen

geserveerd op groentepuree



ca. 50min



2 personen

Wil je graag een bijzonder gerecht maken, maar heb je geen zin om lang achter het fornuis te staan? Probeer dan dit recept: de oven doet het meeste werk! In het traditionele recept rooster je de kip in een marinade van olijven en pruimen, maar wij geven de kip extra smaak met gedroogde vijgen en kappertjes. Terwijl de kippenbouten mooi in de oven garen, kun je er een glas wijn of kop thee bijpakken. Genieten is het devies!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje zwarte olijven
- 1 zakje kappertjes
- 3 tenen knoflook
- 10g verse kruidenmix: oregano & peterselie
- 1 zakje gedroogde vijgen
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 kippenbouten
- 1 wortel
- 1 pastinaak
- 500g kruimige aardappels

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker
- evt. boter

Kookgerei

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- aardappelstamper

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

Kooktip

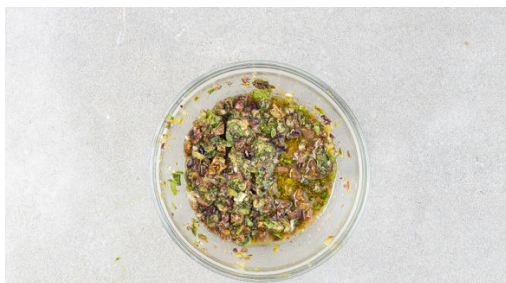
Zien of je stukje vlees gaar is? Maak een kleine snee in het dikste deel van de bout. Is het braadvocht helder en het vlees zo goed als wit? Dan is de kip gaar.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 879kcal, vet 50.2g, koolhydraten 61.6g, eiwit 39.0g



1. Marinade maken

Verwarm de oven voor op 200°C. Hak de **olijven** en **kappertjes** fijn. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak ze fijn. Meng de **oregano**, **olijven**, **knoflook**, **vijgen** en het **bouillonpoeder** met 1-2el olijfolie, 2el water, 4el azijn (bij voorkeur rode- of wittewijnazijn).



4. Groenten snijden

Breng ruim water in een middelgrote kookpan aan de kook. Schil en snijd de **wortel** en **pastinaak** in schijfjes.



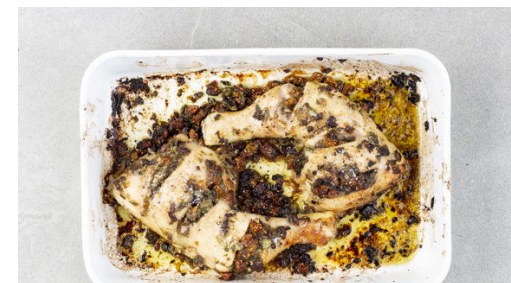
2. Kip voorbereiden

Dep de **kippenbouten** droog en snijd ze 2-3 keer in het dikste deel met een scherp mes in. Leg de **bouten** naast elkaar in een middelgrote ovenschaal en wrijf ze in met de **marinade**.



5. Groente koken

Schil en snijd de **helft van de aardappels** in grove stukken. Voeg ze met de **wortel**, **pastinaak** en 1tl zout aan de pan kokend water toe. Kook de **groenten** in 12-15min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Hak de **peterselie** fijn.



3. Kip bakken

Rooster de **kip** 20min in de oven. Neem de schaal uit de oven en bestrooi **elke bout** met 1/4tl suiker. Rooster de **kip** in nog eens 10-15min gaar (**zie tip, links**). Dek de schaal af met een stuk aluminiumfolie als het **vlees** bovenop te donker wordt.



6. Puree maken

Stamp de **groenten** in de gebruikte pan tot een grove **puree**. Voeg een **scheutje kookwater** en/of een klontje boter toe voor een extra smeuïge textuur. Breng de **puree** op smaak met peper en zout. Serveer de **kippenbouten** met **puree**. Bestrooi met de **peterselie**.