



Gegrilde kip met olijftopping

en knapperige aardappelschijfjes



20-30min



2 personen

Verlang je net als wij ook zo terug naar warme zomers met fantastische BBQ-gerechten? Wij brengen die heerlijke, rokerige smaken in dit recept samen. En het beste? Je hebt niet eens goed weer of een BBQ nodig! Je serveert de gegrilde kip met een royale lepel zwarte-olijfvinaigrette. Samen met de knapperig gebakken aardappelschijfjes is dit een gerecht voor elk seizoen!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 2 kipfilets
- 1 citroen
- 1x sperziebonen
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰
- 10g verse peterselie
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 sjalotje

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grillpan of koekenpan
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan met deksel

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

Allergenen

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

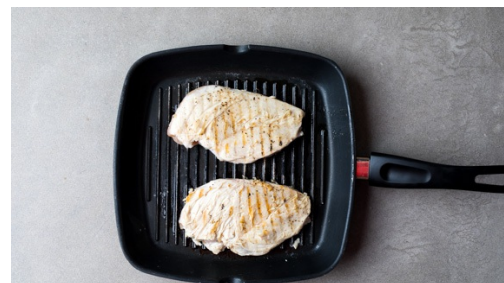
Voedingswaarde per portie

calorieën 567kcal, vet 13.1g, koolhydraten 61.0g, eiwit 54.9g



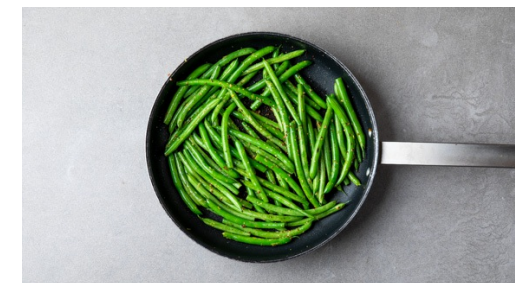
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 225°C. Snijd de aardappels in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Leg deze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie en 1/2tl zout. Bak de **aardappels** in 20-25min goudbruin en gaar.



2. Kip bakken

Dep de **kip** droog en wrijf de filets in met 1el olijfolie, zout en peper. Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kip** in 4-5min per zijde goudbruin en gaar. Leg de **kip** dan op een bord opzij om te laten rusten.



3. Sperziebonen bakken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Dop de **sperziebonen**. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **bonen** 1-2min tot ze goudbruin kleuren. Voeg 3el water toe en stoom met een deksel afgedekt in 4-5min beetgaar. Roer er **1tl mosterd** en **1tl citroenrasp** door. Zet het vuur hoog en bak tot het water is verdampt.



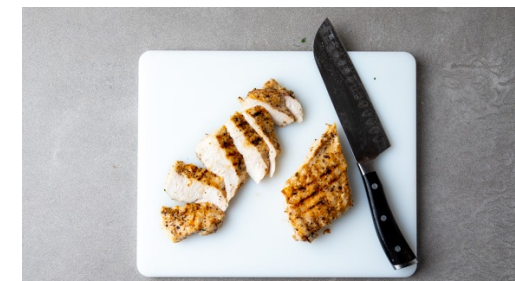
4. Vinagrette maken

Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Hak de **olijven** grof. Meng ze met het **sjalotje**, de **peterselie**, **1el citroensap**, de **rest van de mosterd**, 2-3el water en 1-2el olijfolie.



5. Vinaigrette afmaken

Roer de vrijgekomen **braadsappen** door de **vinaigrette**.



6. Kip snijden

Snijd de **kip** schuin in plakken. Verdeel de **kip**, **aardappeltjes** en **sperziebonen** over de borden en lepel de **vinaigrette** erover.