



Krokante kipstukjes

met zoeteaardappelschijfjes en salade



ca. 25min



2 personen

Je kent vast de groene appel, maar wist je ook dat hij vernoemd is naar Maria Ana Smith? De Britse dame vond in de 19e eeuw een appelzaadje in haar composthoop, die ze daarop besloot te planten. Al gauw groeide er een boom in haar achtertuin, met erin zure sappige appels. Deze kregen, ter ere van Maria, de naam Granny Smith. Omdat hij minder snel verkleurt dan andere appelrassen is de Granny ideaal om in salades te verwerken.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 2 wortels
- 1 sachet Griekse kruidenmix
- 1 appel
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 2 eieren ³
- 1x kipstukjes
- 1 zakje panko ¹
- 1x mesclun
- 1 sachet BBQ-saus ^{9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- bloem ¹
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 981kcal, vet 43.0g, koolhydraten 100.0g, eiwit 44.6g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de **aardappel** in schijfjes. Schil de **wortels** en snijd ze ook in schijfjes. Leg de schijfjes op een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met **1tl Griekse kruidenmix**, 1el olijfolie en 1/4tl zout. Rooster 15-18min, tot de **groenten** gaar en goudbruin zijn.



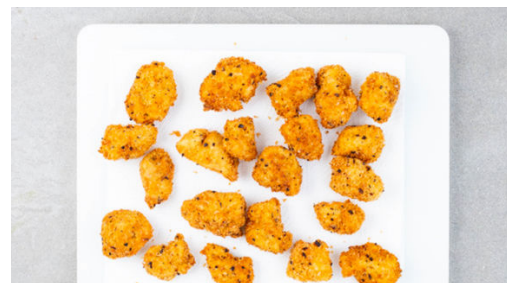
4. Kip paneren

Meng op een bord de **panko** met 1el bloem en de **rest van de Griekse kruiden**. Rol de **kip** er stukje voor stukje door en leg ze op een stuk keukenpapier opzij.



2. Toppings voorbereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in schijfjes. Hak de **walnoten** grof.



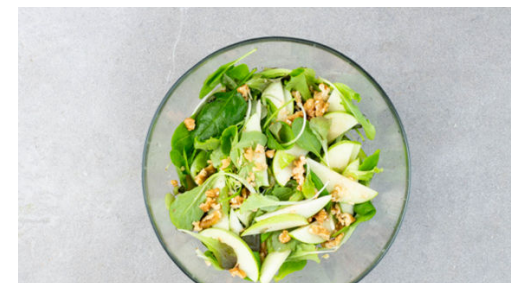
5. Kip frituren

Verhit een laag plantaardige olie in een grote koekenpan op hoog vuur. De olie is op temperatuur als die begint te bruisen zodra je er een kruimel **panko** in laat vallen. Voeg de **kip** toe en bak de stukjes 5-7min, tot ze goudbruin en gaar zijn. Zet het vuur evt. iets lager en schep de **kip** op een stuk keukenpapier om uit te laten lekken.



3. Kip door beslag halen

Klop **1 ei** in een kommetje los en roer de stukjes **kip** erdoor. *Tip:* je kunt voor het ontbijt van het andere ei een kleine omelet bakken.



6. Salade maken

Meng de **mesclun**, **appel** en **walnoten** in een kom met 1el azijn, 1el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf suiker. Serveer de **kip** met de **ovengroenten** en **salade**. Geef de **bbq-saus** erbij om te dippen.