



Ovenkip met pistachetopping

en geroosterde bloemkool-rozijnsalade



ca. 25min



2 personen

Naast hun mooie groene kleur hebben pistachenootjes nog een groot voordeel: ze zitten vol eiwitten en gezonde vetten en bevatten veel antioxidanten, vitamines en mineralen. Reden genoeg om ze vandaag te verwerken in een lekkere, crunchy topping voor over je stukje kip. En als je de kip vervolgens serveert met in de oven geroosterde bloemkool heb je in een handomdraai een heerlijke maaltijd!

Wat je van ons krijgt

- 1 bloemkool
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 rode ui
- 1 zakje rozijnen
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 kipfilet
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef

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

Kooktip

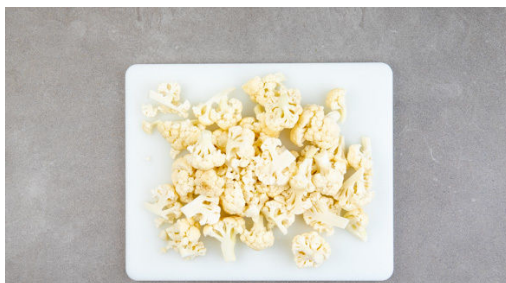
Heb je een citroen in huis? Rasp dan de schil fijn en pers de citroen uit. Verwerk ipv de azijn 1tl citroenrasp en 2el citroensap in de dressing.

Allergenen

mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 602kcal, vet 33.5g, koolhydraten 36.1g, eiwit 39.6g



1. Bloemkool snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd hapklare roosjes van de **bloemkool**.



2. Bloemkool bakken

Meng in een grote kom de **bloemkool** met 1el olijfolie, de **helft van het komijn**, 1/8tl zout en een snuf peper. Voeg **meer komijn** toe als je van een sterkere smaak houdt. Verdeel de **bloemkoolroosjes** over een bakplaat met bakpapier en rooster 15-20min tot ze gaar zijn en goudbruine randjes hebben. Schep halverwege om.



3. Rozijnen en ui wellen

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Doe de **ui** met de **rozijnen** in een kommetje en schenk er lauwwarm water bij. Zet opzij tot stap 5.



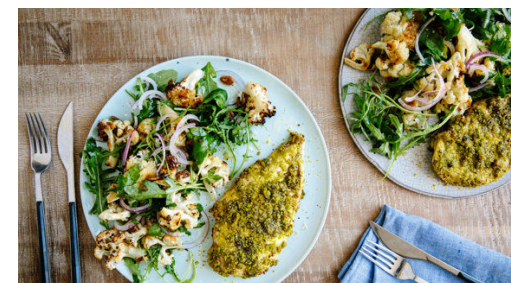
4. Kip paneren

Hak de **pistachenoten** fijn (of gebruik een keukenmachine). Meng de **mosterd** met 1-2el water. Dep de **kip** droog en snijd hem in de lengte in **twee dunne filets**. Bestrooi de **filets** aan beide kanten met zout. Bestrijk één zijde met de **mosterd** en bestrooi die met de **pistache**, druk goed aan. Leg de **kip** de laatste 6-7min bij de **bloemkool** in de oven.



5. Salade mengen

Giet de **ui** en **rozijnen** af. Maak een **dressing** van 2el azijn (bij voorkeur wittewijnazijn), 2-3el olijfolie, 1/4-1/2tl zout en een snuf peper (**zie tip, links**). Meng de **bloemkool**, **rozijnen**, **ui** en **rucola** met de **dressing** in een grote kom.



6. Serveren

Serveer de **pistachekip** met de **salade**.