



Gegrilde kip met olijftopping

en knapperige aardappelschijfjes



20-30min



2 personen

Verlang je net als wij ook zo terug naar warme zomers met fantastische barbecuegerechten? Wij brengen die heerlijke, rokerige smaken in dit recept samen. En het beste? Je hebt niet eens goed weer of een barbecue 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
- 1 kipfilet
- 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
- grote koekenpan met deksel
- fijne keukenrasp

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 694kcal, vet 34.4g, koolhydraten 62.4g, eiwit 38.0g



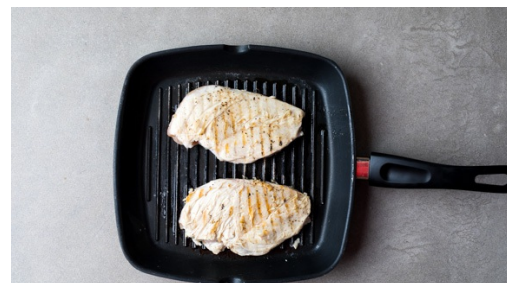
1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 225°C. Boen de **aardappels** schoon, snijd ze in de lengte doormidden en dan in dunne schijfjes. Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie en 1/2tl zout. Bak de **aardappels** in 20-25min goudbruin en gaar in de oven.



4. Vinagrette maken

Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn. Hak de **olijven** grof. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Meng de **olijven** in een kom met het **sjalotje**, de **peterselie**, **1el citroensap**, de **rest van de mosterd** en 2-3el water. Voeg dan al roerend 1-2el olijfolie toe.



2. Kip bakken

Dep de **kipfilet** droog en snijd in de lengte in twee plattere filets. Wikkel ze in vershoudfolie en sla het **vlees** met een zwaar voorwerp tot een dikte van 1cm. Wrijf de **kip** in met 1el olijfolie, zout en peper. Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **filets** in 4-5min per zijde goudbruin en gaar. Leg de **kip** dan op een bord opzij om te laten rusten.



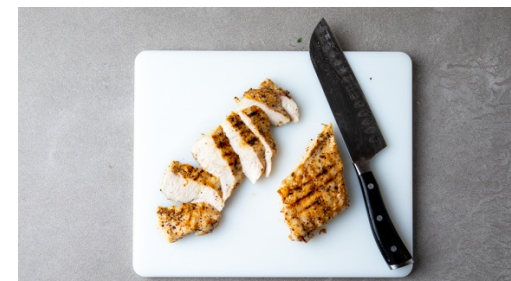
5. Vinaigrette afmaken

Voeg de vrijgekomen **braadsappen** aan de **vinaigrette** toe en roer door.



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 stoof afgedekt in 4-5min beetgaar. Roer er **1tl mosterd** en **1tl citroenrasp** door. Zet het vuur hoog en bak tot het water is verdampt.



6. Kip snijden

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