



## Gebraden kip met panzanella

met cherrytomaten en basilicumolie



30-40min



2 personen

Panzanella, of broodsalade, wordt in Italië vaak gemaakt om restjes oud brood op te maken. In combinatie met sappige zomerse tomaten krijgt het oude en taaie brood een heel nieuw leven. Jij maakt de salade met zelfgemaakte croutons en extra groenten. Met de sappige gebraden kip erbij kun je nog heel even de (na)zomer vieren.



## Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x cherrytomaten
- 1 groene paprika
- 1 citroen
- 1 meergranen baguette <sup>1</sup>
- 1 kipfilet
- 10g verse basilicum
- 1 flesje basilicumolie

## Wat je thuis nodig hebt

- bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp

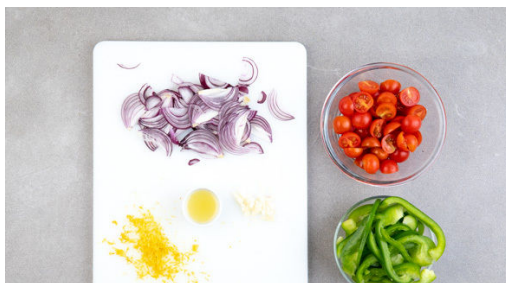
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 690kcal, vet 35.5g, koolhydraten 51.5g, eiwit 36.5g



### 1. Salade voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en snijd de **ui** in halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Halveer de **cherrytomaten**. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



### 2. Croutons roosteren

Snijd of scheur de **baguettes** in blokjes. Hussel om met 1-2el olijfolie en verdeel het **brood** over een bakplaat met bakpapier. Rooster 5-8min tot de **croutons** goudbruin en knapperig zijn.



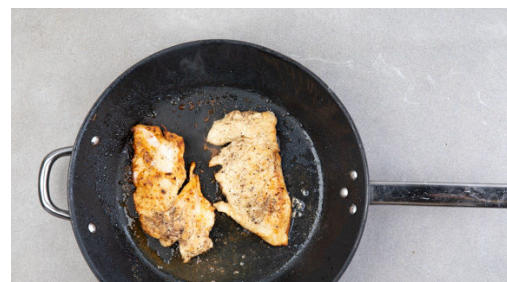
### 3. Uien fruiten

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **ui** en **knoflook** met een snuf zout 2-3min. Neem uit de pan en zet opzij. Maak de pan nog niet schoon.



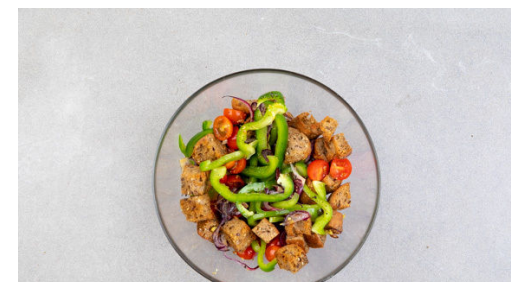
### 4. Kip voorbereiden

Dep de **kip** droog en snijd in **2 platte filets**. Dek af met vershoudfolie en sla de **filets** plat, tot een dikte van ca. 0,5cm. Wrijf ze in met peper en zout en 2-3el bloem.



### 5. Kip braden

Verhit de uienpan met 1-2el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **kip** in 2-3min per kant gaar en goudbruin.



### 6. Salade mengen

Meng in een grote kom de **basilicumolie**, met de **citroensap en -rasp** naar smaak en een snuf peper en zout. Voeg het **ui-knoflookmengsel**, de **cherrytomaten**, **paprika** en de **croutons** toe en hussel om. Proef en breng op smaak **citroensap** of azijn, peper en zout. Scheur de **basilicumblaadjes** grof en meng met de **salade**. Serveer met de **kip**.