



## Kipdrumsticks met blauwekaasdip

en ovenaardappels met appel-wortelslaw



30-40min



2 personen

Kip en blauwe kaas klinkt ons een beetje vreemd in de oren, maar in de VS is het een geliefde combinatie. En als je deze versie van chef Natalie proeft, snap je direct waarom. Wat het overigens ook goed doet met blauwe kaas is fruit. Daarom serveer je er een snelle slaw van wortel en appel bij. En de geroosterde aardappeltjes mogen natuurlijk niet ontbreken.

## Wat je van ons krijgt

- 4 drumsticks
- 1 zakje cajunkruiden <sup>10</sup>
- 500g vastkokende aardappels
- 1x blauwe kaas <sup>7</sup>
- 1 kuipje yoghurt <sup>7</sup>
- 1 citroen
- 1 appel
- 1 wortel
- 1 stengel bleekselderij <sup>9</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

## Kookgerei

- oven met grillfunctie
- 1-2 bakplaten met bakpapier
- ovenschaal
- bakplaat of ovenschaal
- dunschiller
- keukenrasp

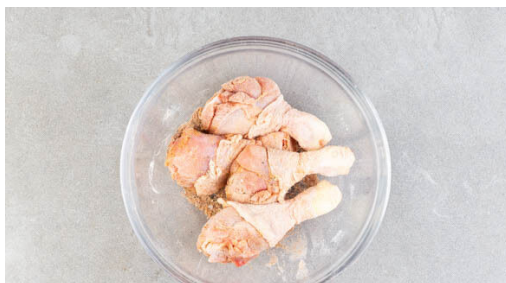
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 856kcal, vet 42.3g, koolhydraten 66.5g, eiwit 52.1g



### 1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Meng de **cajunkruiden** met 1el bloem en een snuf peper en zout. Dep de **kip** droog en wrijf de **drumsticks** in met 1el plantaardige olie. Wentel de **drumsticks** door het **bloemmengsel**. Bewaar het **overgebleven bloemmengsel**.



### 2. Aardappels roosteren

Snijd de **aardappels** in parten en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olie en een snuf zout en peper. Rooster de **aardappeltjes** 20-25min tot ze gaar en goudbruin zijn.



### 3. Kip braden

Leg de **drumsticks** in een ovenschaal, of op een 2e bakplaat met bakpapier en bestuif met de **rest van het bloemmengsel**. besprenkel met 1el olie en rooster ze in ca. 25min gaar en goudbruin. Keer de **drumsticks** halverwege om.



### 4. Blauwekaasdip maken

Verkruimel de **helft van de blauwe kaas** (of meer naar smaak) en roer door de **yoghurt**. Breng de **dip** op smaak met zout en peper.



### 5. Slaw maken

Rasp de **appel** tot op het klokhuis grof. Schil of schrob de **wortel** en rasp hem ook grof. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Rasp de schil van **1 citroenhelft** fijn en pers die **citroenhelft** uit. Meng het **citroensap** en de **citroenrasp** met 1tl suiker en een snuf zout en peper. Meng de **wortel, appel** en **bleekselderij** met de **dressing**. Knead goed door.



### 6. Serveren

Haal de **aardappels** uit de oven en zet de grillstand aan en zet de temperatuur op 250°C. Rooster de **drumsticks** nog ca. 5min tot ze knapperig zijn. Serveer de **kip** met de **aardappels, salade** en de **blauwekaasdip**.