



Geroosterde sambalkippenbouten

met bulgur, peer en komkommersalade



30-40min



2 personen

Van alle sambals is sambal oelek toch wel de populairste. De meeste mensen hebben standaard een potje in de kast staan. Oelek verwijst naar de stamper waarmee de pepers worden fijngestampt in de vijzel. Omdat sambal oelek niet gebakken wordt, blijft het lekker pittig. In dit gerecht verzacht je de pittigheid met de zoete smaken van peer en rozijnen en een frisse komkommersalade.

Wat je van ons krijgt

- 2 kippenbouten
- 1 zakje sambal oelek
- 200g bulgur ¹
- 1 zakje ras el hanout
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 peer
- 1 bosui
- 10g verse peterselie
- 1 zakje rozijnen ¹²
- 1 komkommer
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

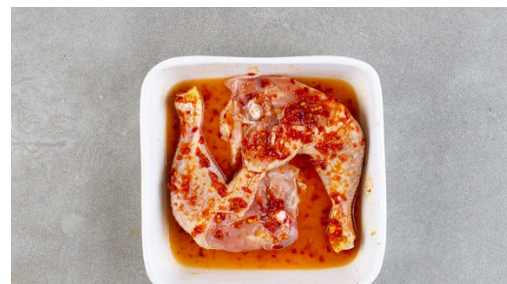
Voedingswaarde per portie

calorieën 1002kcal, vet 44.0g, koolhydraten 97.3g, eiwit 53.0g



1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng 500ml water in een middelgrote kookpan aan de kook. Dep de **kip** droog en wrijf de **bouten** in met de **sambal** en een snuf zout.



2. Kip braden

Leg de **kippenbouten** in een ovenschaal en bak ze in 30-40min gaar en goudbruin. Keer halverwege om en besprenkel ca. 5min voor het eind met 2-3el water. Dek de schaal af met aluminiumfolie als de **kip** te donker wordt.



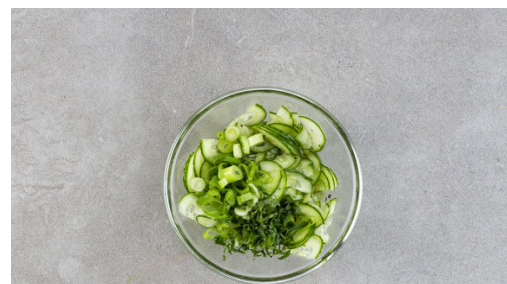
3. Bulgur koken

Voeg de **bulgur** met het **bouillonpoeder** en **3/4e van de ras el hanout** aan het kokende water toe en roer door. Breng opnieuw aan de kook, draai het vuur middellaag en doe een deksel op de pan. Kook de **bulgur** in 8-10min gaar. Giet evt. in een zeef af.



4. Peer snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in hele kleine blokjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Hak de **peterselie** en de **rozijnen** fijn.



5. Komkommersalade maken

Halveer en snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** met de **komkommer**, de **helft van de bosui** en **1/4 van de peterselie**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Bulgur afmaken

Schep de **peer** en de **rest van de peterselie** door de **bulgur** en breng op smaak met de **rest van de ras el hanout** en peper en zout. Serveer de **bulgursalade** met de **kip** en de **komkommersalade**. Roer de **rozijnen** door het **achtergebleven braadsap** en lepel dit over de **kip**. Bestrooi met de **rest van de bosui** en de **amandelen**.