



Kipstukjes in romige mosterdsaus met knapperige ovenaardappels



30-40min



2 personen

Deze malse kip in mosterdsaus van chef Matthias is comfortfood op z'n best. Ben je koud, moe, chagrijnig, een beetje boos op de wereld of alles tegelijk? Schep je bord vol met deze fijne troostmaaltijd en je voelt je gegarandeerd een stuk beter.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 zakje aardappelkruiden
- 1 groene paprika
- 1 rode ui
- 1 kipfilet
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 1 pakje crème fraîche ⁷
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 682kcal, vet 34.5g, koolhydraten 50.5g, eiwit 37.0g



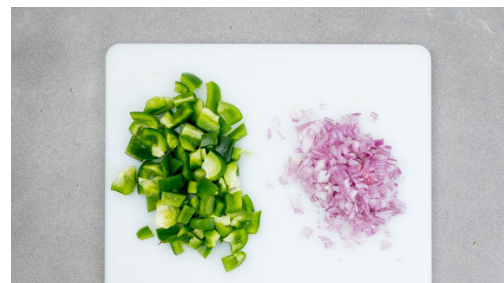
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aardappels** in vieren. Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **helft van de aardappelkruiden**, 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster in 25-30min goudbruin en gaar in de oven.



4. Kip braden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olijfolie en braad de **kip** in 2-3min stevig aan. Voeg de **ui** en **paprika** toe en bak 2-3min mee.



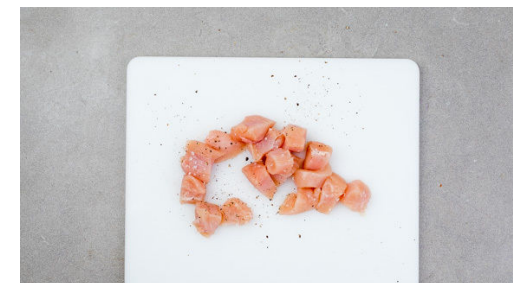
2. Paprika snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Pel en hak de **ui** fijn.



5. Saus maken

Voeg de **helft van het bouillonpoeder**, **paprikapoeder naar smaak** en 150ml water toe. Stoof 6-8min op middellaag vuur en roer daarbij regelmatig om.



3. Kip snijden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in blokjes. Hussel om met een snuf zout en peper.



6. Saus afmaken

Roer de **crème fraîche** door de **saus** en kook nog 2-3min. Breng het geheel op smaak met de **mosterd**, zout en peper. Serveer de **aardappels** met de **kip** in **mosterdsaus**.