



Sweet & spicy kippendijfilets

met broccoli en gebakken aardappels



ca. 30min



2 personen

Vandaag in je box: malse filets van de kippendij, geglaceerd met een pittig-zoete srirachasaus. Erbij een romige dip, gebakken broccoli en goudbruin geroosterde aardappelen met peterselie, bieslook en een vleugje citroen. Wat wil je nog meer?

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1x broccoli
- 500g vastkokende aardappels
- 1 zakje sriracha
- 1 zakje aardappelkruiden
- 3 kippendijfilets
- 20g verse kruidenmix: bieslook & platte peterselie
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- bruine suiker
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Houd je niet van pittig? Gebruik dan minder sriracha, of laat het helemaal weg.

Allergenen

eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 905kcal, vet 50.0g, koolhydraten 60.5g, eiwit 49.3g



1. Broccoli snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en hak de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Snijd de **broccoli** in roosjes.



4. Groenten bakken

Hussel de **broccoli** om met **2el citroensap**, 1el olie en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **broccoli** in de laatste 10-12min baktijd op de bakplaat met **aardappels** mee.



2. Aardappels bakken

Snijd de **aardappels** in schijfjes van ca. 1cm dik. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olie en een flinke snuf zout en peper. Rooster de **aardappels** in 20-25min goudbruin en knapperig in de oven.



5. Verse kruiden toevoegen

Hak de **peterselie** fijn en snijd of knip de **bieslook** in ringetjes. Schep de **aardappels** en **broccoli** om met de **verse kruiden** en **1tl citroenrasp**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Kip braden

Meng de **sriracha** (zie tip, links) met 1el ketchup, 1el bruine suiker, 1-2el olie, 1el azijn, de **helft van de aardappelkruiden**, de **knoflook** en een flinke snuf zout en peper. Dep de **kip** droog en wrijf het **vlees** in met de **marinade**. Leg de **kip** in een ovenschaal en rooster bovenin de oven in 15-20min goudbruin en gaar.



6. Dip maken

Meng de **mayonaise** met de **rest van de aardappelkruiden** en een snuf peper. Serveer de **kip** met de **aardappelschijfjes**, **broccoli** en de **dipsaus**.