

DINNERLY



Geroosterde BBQ-kippenbout met aardappelpuree en wortel-radijsjessalade



ca. 30min



2 personen

Van dit gerecht raken we alvast in zomerse sferen, vooral door de goudbruine kippenbouten. We roosteren ze weliswaar in de oven, maar dankzij de rokerige saus krijgen ze toch een zomers barbecuesmaakje. Zet een felle lamp op je gezicht tijdens het eten, doe je ogen dicht en zet de verwarming hoog – net alsof je in de tuin zit.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 zakje aardappelkruiden
- 2 kippenbouten
- 500g kruimige aardappels
- 1 bosje radijsjes
- 1 wortel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- ½tl honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- kleine ovenschaal
- middelgrote kookpan met deksel
- dunschiller
- zeef
- aardappelstamper

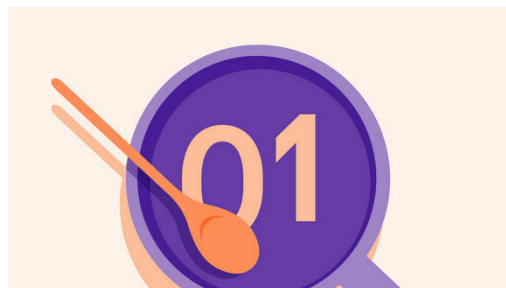
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

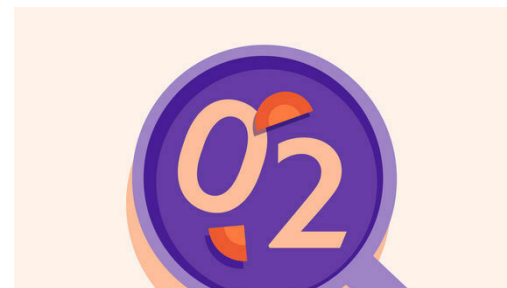
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 757kcal, vet 39.6g, koolhydraten 56.8g, eiwit 42.7g



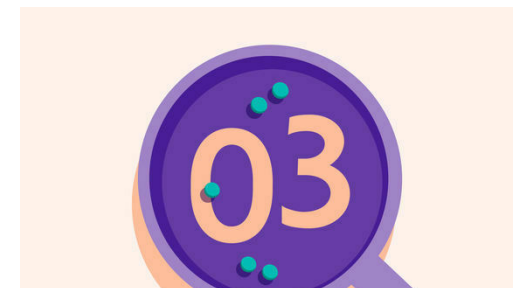
1. Kip marineren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Meng de **BBQ-saus** met 1el plantaardige olie, 1el witte azijn en de **helft van kruidenmix**. Dep de **kippenbouten** droog en wrijf ze in met de **BBQ-marinade**. Leg de **kip** in een kleine ovenschaal en rooster 25-30min in de oven, tot het **vlees** goudbruin en gaar is. Halverwege even omdraaien.



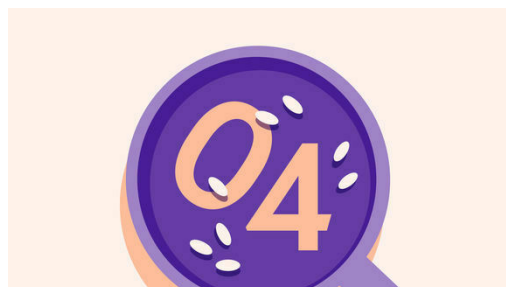
2. Groenten snijden

Breng in een middelgrote kookpan genoeg water voor de **aardappelen** aan de kook met een flinke snuf zout. Was de **radijsjes**, verwijder het groen en snijd de **radijsjes** in vieren. Schil de **wortel** indien nodig, snijd deze in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Schil en halveer de **aardappelen**. Pel 1 teen knoflook.



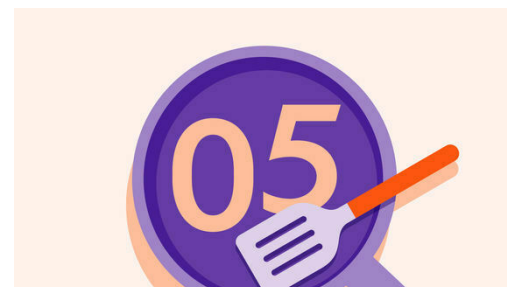
3. Aardappelen koken

Voeg de **aardappelen** en knoflook toe aan het water. Kook in 10-15min gaar. Draai het vuur uit, schep een **kopje kookwater** uit de pan en zet opzij. Giet de **aardappelen** en knoflook af en doe ze terug in de pan. Houd afgedekt warm.



4. Salade bereiden

Maak een dressing met de **rest van de kruidenmix** met 2el azijn, 1el plantaardige olie, 1/2tl honing en een snuf zout en peper. Meng in een kom de **radijsjes** en **wortel** met de dressing.



5. Puree maken

Doe het kookwater en de knoflook bij de **aardappels**, stamp tot een **puree** en breng op smaak met zout en peper. Haal de goudbruine **kip** uit de oven en serveer met de **aardappelpuree** en de **salade** ernaast.



6. Beter met boter

Met een flinke eetlepel boter is toch alles beter? Dat geldt ook voor aardappelpuree. Het smaakt zelfs naar vroeger: vertrouwd en gezellig. Roer voor een lekker romige smaak wat gesmolten bakboter door de puree. Je kunt ook nog een snufje nootmuskaat toevoegen, al wordt het dan misschien wel erg nostalgisch...