



Tandoori-kipvleugels

met aardappelsalade en currymayonaise



30-40min



2 personen

Tandoori en aardappelsalade, gaat dat wel samen? Jazeker! Chef Elisabeth bewijst zelfs dat het een uitstekende combinatie is. En als je onze kruidige kippenvleugels met de aardappelsalade van geroosterde paprika, komkommer en currymayo zelf hebt geprobeerd, ben je net zo overtuigd als wij.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje krieltjes
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje tandoori masala
- 4 kippenvleugels
- 1 rode paprika
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje curry-madraskruiden ¹⁰
- 1 bosui
- 1 minikomkommer

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn
- mayonaise ³

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- zeef

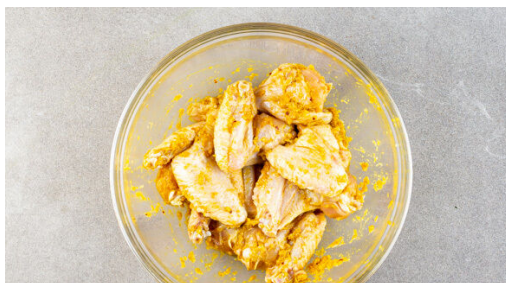
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

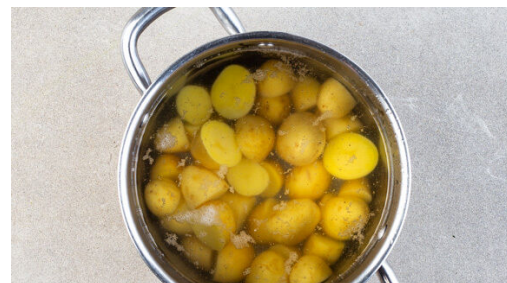
Voedingswaarde per portie

calorieën 714kcal, vet 43.1g, koolhydraten 52.6g, eiwit 28.4g



1. Kipvleugels marineren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng genoeg zout water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en rasp beide fijn. Meng de **knoflook** en **gember** met 2el olie, 1el azijn, de **tandoorikruiden**, 1/2tl zout en een snuf peper en suiker. Dep de **kipvleugels** droog en wrijf ze in met de **marinade**.



2. Aardappels koken

Snijd de **aardappels** door de helft, grotere exemplaren in vieren. Voeg ze toe zodra het water kookt en kook ze in 12-15min gaar. Giet de **aardappels** af in een zeef, spoel ze om met koud water en laat ze afkoelen.



3. Kipvleugels grillen

Verdeel de **kipvleugels** over een bakplaat met bakpapier en rooster ze 20-25min in het bovenste deel van de oven. Bewaar de vrijgekomen **braadsappen** voor de **saladedressing**. Je kunt de **kipvleugels** ook op de barbecue grillen, dat duurt 15-20min.



4. Paprika roosteren

Verwijder de kern, snijd de **paprika** in blokjes en bestrooi ze met een snuf zout en peper. Verdeel ze in de laatste 10-12min gaartijd over de bakplaat met de **kip** en rooster mee.



5. Dressing kloppen

Klop een **dressing** van 1el mayonaise, de **helft van de yoghurt**, het **opgevangen braadsap**, 1el olie, 1el azijn, het **curry-madraspoeier** en 1/2tl zout. Je hebt de **rest van de yoghurt** niet nodig.



6. Salade afmaken

Snijd de **bosui** in ringen en de **minikomkommer** in plakjes. Meng de **dressing** met de **aardappels**, **paprika**, **bosui** en **komkommer** en proef of je nog peper, zout of azijn wil toevoegen. Serveer de **kipvleugels** met de **aardappelsalade**.