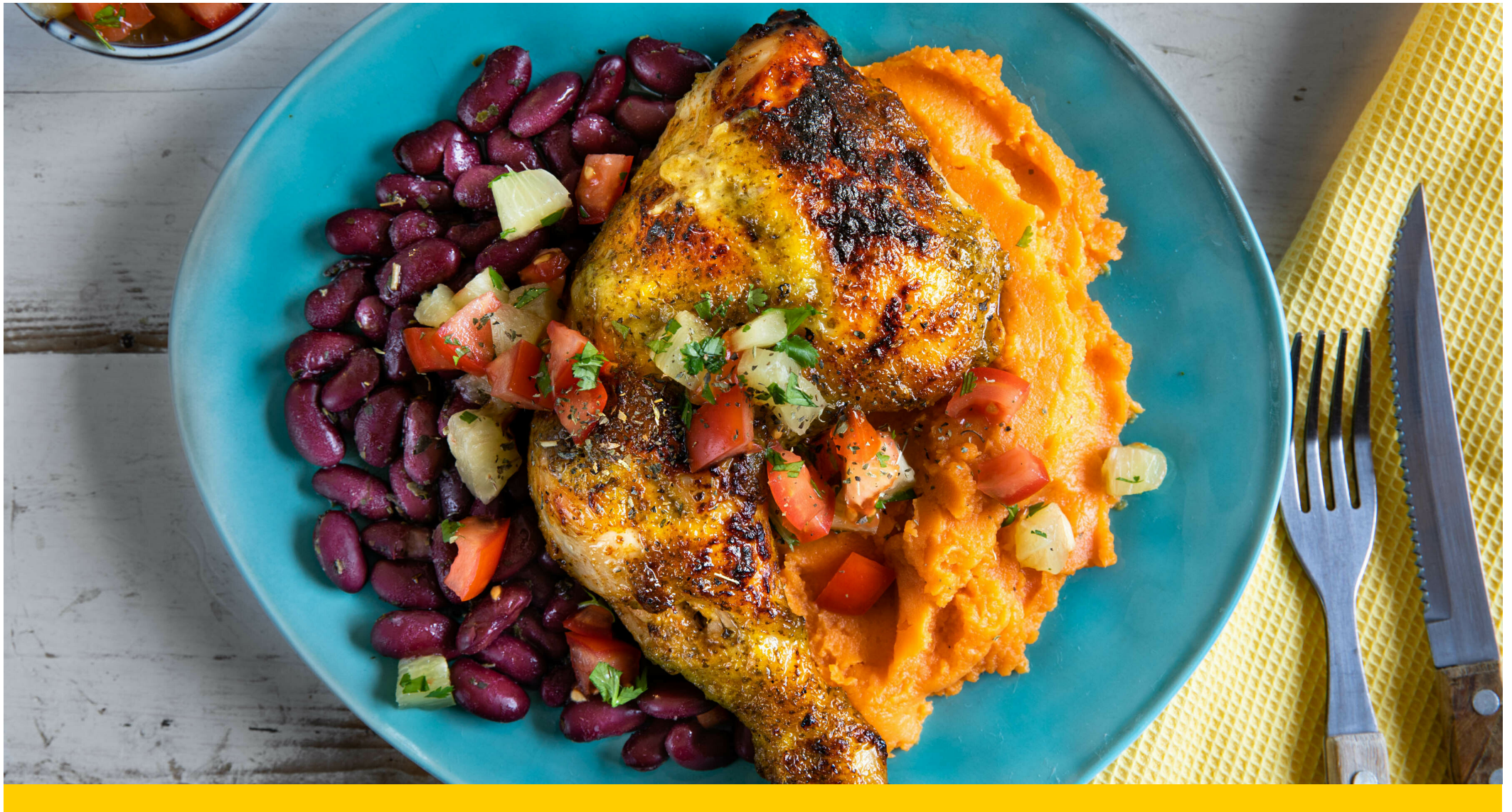




Geroosterde kippenbout met ananasmujo

met zoete aardappelpuree, bonen en salsa



ca. 40min



2 personen

Mojo is een populaire saus op de Canarische Eilanden, maar ook in Cuba en Mexico wordt de saus veel gegeten. Er zijn uiteenlopende varianten, maar een mojo bevat altijd citrussap en knoflook. Verder worden er vaak verse kruiden en pepers aan toegevoegd. Wij maken een versie met ananas, limoen en jalapeño. Je serveert je mojo met geroosterde kippenbouten, bonen en een fijne zoete aardappelpuree.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 verse jalapeño peper
- 1 limoen
- 1 blikje ananasstukjes
- 10g verse koriander
- 2 kippenbouten
- 1 zoete aardappel
- 1 blik kidneybonen
- 1 zakje gedroogde oregano
- 1 tomaat

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- kleine kookpan
- kleine kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- aardappelstamper
- dunschiller
- keukenrasp
- citroenpers
- zeef

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

Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 953kcal, vet 44.9g, koolhydraten 86.5g, eiwit 49.4g



1. Mojo voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Pel de **knoflook**. Snijd de **jalapeño peper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd de **peper** in reepjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit.



4. Zoete aardappel koken

Breng genoeg zout water voor de **zoete aardappel** aan de kook in een kleine kookpan. Schil en snijd de **aardappel** in stukjes. Voeg toe zodra het water kookt en kook in 10-12min zacht. Giet de **aardappel** af en doe terug in de pan met 1el boter of olijfolie. Stamp tot een **puree** en breng op smaak met zout en peper.



2. Mojo maken

Giet de **ananas** af en vang het **sap** op. Doe **3/4e van de ananas** in een hoge (maat)beker met de **helft van de jalapeño**, **3/4e van de koriander**, het **limoensap**, de **limoenrasp**, **3el ananassap**, 2el olijfolie en een flinke snuf zout. Pureer glad en proef of je nog zout wil toevoegen aan de **mojo**.



5. Bonen garen

Spoel de **bonen** af in een zeef en doe ze in een kleine kookpan met 2-3el water, **1tl oregano** en een snuf zout en peper. Warm het geheel op middelhoog-hoog vuur op en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Draai het vuur laag en houd de **bonen** afgedekt warm.



3. Kip braden

Dep de **kippenbouten** droog en snijd de **huid** 2-3 keer in. Wrijf in met 1/2tl zout en peper en leg de **bouten** in een ovenschaal. Verdeel **3/4e van de mojo** over het **vlees** en braad 30-35min in de oven, tot de **kip** gaar is. Verdeel 10min voor het einde de **rest van de mojo** over de **kip** en bedruip de **bouten** met het **braadsap**.



6. Salsa maken

Snijd de **tomaat** in blokjes en hak de **rest van de koriander incl. steeltjes** grof. Meng de **koriander** en **tomaat** met de **rest van de ananas**, **3el ananassap** en een snuf zout en peper. Serveer de **kip** met de **puree**, de **bonen** en de **salsa** en bestrooi met de **rest van de oregano**.