

DINNERLY



Romige kip met cajunkruiden en aardappels en broccoli



ca. 30min



2 personen

Goed eten? Ja, graag! Snel, gezond én lekker? Nú, alsjeblieft! En dan fijn afwassen? Ehm, laat maar... Deze romige cajunkip met aardappels en broccoli is het perfecte gerecht voor mensen die wel betere dingen te doen hebben dan schoonmaken, want je hebt er maar één pan voor nodig en het smaakt fantastisch. Blij gezichten alom, van de eters tot de kokers. Win-win-win.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g vastkokende aardappels
- 1x broccoli
- 1 rode ui
- 1 kipfilet
- 2 zakjes cajunkruiden ¹⁰
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1,5el bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- grote kookpan met deksel
- maatbeker

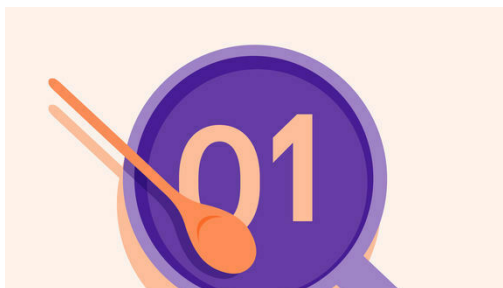
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

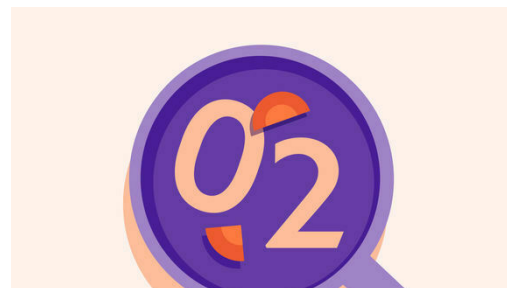
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 705kcal, vet 33.5g, koolhydraten 58.7g, eiwit 40.3g



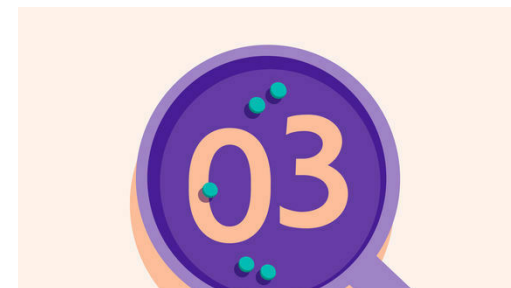
1. Groenten snijden

Snij de **aardappels mét schil** in stukken van zo'n 2cm doorsnede. Snij de **broccoli** in hapklare roosjes (zie de gerechtfoto).



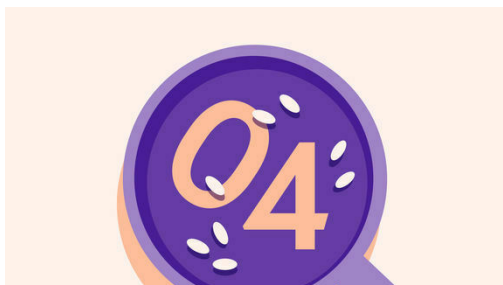
2. Ingrediënten voorbereiden

Pel de **ui**, snij deze doormidden en dan in dunne halve ringen. Pel 2 tenen knoflook en snij deze in dunne schijfjes.



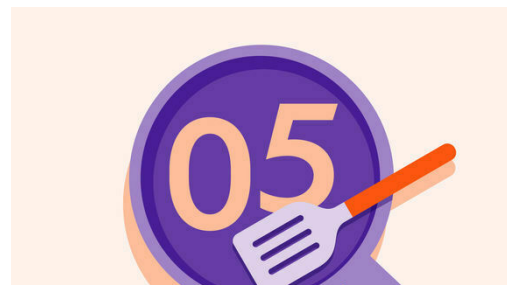
3. Vlees voorbereiden

Dep de **kip** droog met wat keukenpapier en snij het **vlees** in hapklare stukjes van zo'n 2cm doorsnede. Meng in een diep bord de **helft van de kruidenmix**, een snuf zout en 1el bloem door elkaar. Roer hier de **kipstukjes** doorheen tot alle kanten goed bedekt zijn.



4. Vlees en groenten snijden

Verhit 2el olie in een grote kookpan. Bak hierin de **kipstukjes** in 3-4min goudbruin. Voeg de **ui** en knoflook toe en fruit 1min mee. Roer 1-2tl bloem door de pan en voeg dan 300ml heet water toe. Voeg de **broccoli** en **aardappels** toe en roer de **rest van de kruidenmix** erdoor. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Leg een deksel op de pan en laat het geheel op middelhoog vuur 10-12min zachtjes koken. Haal het deksel eraf en laat nog eens 2-3min indikken. Roer de **crème fraîche** door de pan en verdeel het gerecht over de borden. Breng eventueel op smaak met wat zout en peper.



6. Iedereen is welkom!

Een gerecht als dit is een ideale kans om van allerlei restjes af te komen. Heb je nog wat paprika liggen, een stuk paksoi of twee iets te zachte tomaten? Snij ze in stukjes en voeg ze lekker toe met de aardappels en broccoli. Zo hoeven we nooit iets weg te gooien!