

DINNERLY



Kipfilet met gerookte paprika en aardappelsalade met maïs en tomaten



20-30min



2 personen

Paprikapoeder kennen we allemaal. Maar heb je wel eens geróókt paprikapoeder geproefd? Dat is een heel ander verhaal. Een snufje van deze bijna magische specerij voegt iets bijzonders toe aan sauzen, salsas en marinades. Vandaag wrijven we er malse kipfilets mee in en gebruiken we het poeder in een heerlijke dressing voor de aardappelsalade. Wat een feest van herkenbare én nieuwe smaken.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g vastkokende aardappels
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 kipfilet
- 1 blik maïs
- 2 tomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 652kcal, vet 25.9g, koolhydraten 62.0g, eiwit 37.6g



1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water voor de **aardappels** aan de kook – de aardappels hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Snij de **aardappels mét schil** doormidden of in vieren, afhankelijk van de grootte. Kook ze in 12-15min beetgaar. Giet de pan af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt opzij.



2. Kip marineren

Meng **1tl gerookt paprikapoeder** met 1-2el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Dep de **kip** droog met keukenpapier en snij in **twee platte filets**. Wrijf het **vlees** in met de **marinade** en zet opzij om in te laten trekken.



3. Salade voorbereiden

Giet de **maïs** af en laat uitlekken. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in blokjes van ca. 2cm.



4. Dressing maken

Maak een **dressing** van 2-3el witte azijn, 2el mayonaise, **1tl gerookt paprikapoeder** en wat peper en zout. Meng de **aardappels** met de **tomaten**, de **helft van de maïs** en de **dressing**. Kruid naar smaak met peper en zout. **Tip:** Als je het lekker vindt kun je ook meer **maïs** gebruiken.



5. Kip bakken

Verhit een grote koekenpan zonder olie op middelhoog vuur. Bak de **kip mét marinade** 3-5min per kant tot het **vlees** goudbruin en gaar is. Verdeel de **aardappelsalade** en **kip** over de borden.



6. Gooi de deuren open!

Als je een barbecue in de tuin of op het balkon hebt staan, kan het lekker zijn de kip op de grill te bakken. Heb je geen buitenruimte of regent het pijpenstelen? Dan kun je ook gewoon een grillpan in de keuken gebruiken.