



Geglaceerde kip met mosterd

en aardappelsalade met appel en dille



20-30min



2 personen

Het barbecueseizoen is nog niet officieel geopend, maar je kunt wel alvast een beetje in de stemming komen met deze aardappelsalade. Want eerlijk: wat is een barbecue zonder aardappelsalade? Je braad er een malse, gekarameliseerde kipfilet bij, die extra smaak krijgt dankzij de grove mosterd.

Wat je van ons krijgt

- 1x snijbonen
- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 kipfilet
- 2 kuipjes grove mosterd ¹⁰
- 1 minikomkommer
- 1 sjalotje
- 10g verse dille
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 appel

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

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 624kcal, vet 18.8g, koolhydraten 71.8g, eiwit 41.1g



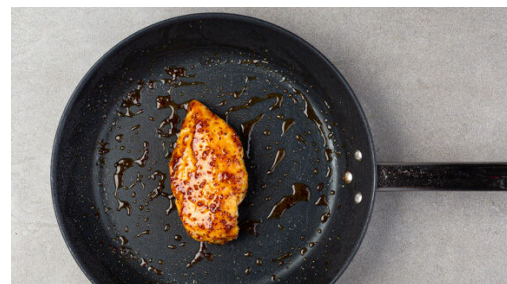
1. Aardappels & bonen garen

Breng genoeg gezouten water voor de **aardappel** en **bonen** aan de kook in een middelgrote kookpan. Dop en halveer de **snijbonen**. Snijd de **aardappels** door de helft, grotere exemplaren door vieren. Voeg de **aardappels** toe als het water kookt en kook ze 7-8min. Voeg dan de **bonen** toe en kook alles nog 4-6min. Giet af en laat uitlekken.



4. Yoghurtdressing maken

Doe de **komkommer**, **sjalot** en **dille** in een grote kom en meng met de **rest van de mosterd**, de **yoghurt**, 1el mayonaise, 1el azijn en een snuf zout en peper.



2. Kip braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **kip** met een snuf zout toe en braad het **vlees** in 3-5min per kant goudbruin en gaar. Voeg 1el honing en de **helft van de mosterd** toe en wentel de **kip** er ca. 1min in om.



5. Salade maken

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in kleine blokjes. Voeg de **aardappels**, **snijbonen** en **appel** toe aan de kom en meng goed.



3. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **minikomkommer** in kleine blokjes. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn.



6. Afmaken & serveren

Snijd de **kip** in plakken. Proef of je nog zout en peper aan de **aardappelsalade** wil toevoegen en serveer de **salade** met de **kip**.