



## Citroenige kipvleugels met feta

met parelcouscoussalade en watermeloen



30-40min



2 personen

Vandaag krijg je de zomer op je bord, met knapperige kipvleugels in citroenmarinade en een fijne couscoussalade met watermeloen. Om deze maaltijd nóg meer smaak te geven, schep je ook een lekkere portie feta door je salade. Watermeloen en feta vormen namelijk een heerlijke combinatie. Eet smakelijk!

## Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 4 kippenvleugels
- 200g parelcouscous<sup>1</sup>
- 1 watermeloen
- 1 minikomkommer
- 100g feta<sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan met deksel
- maatbeker

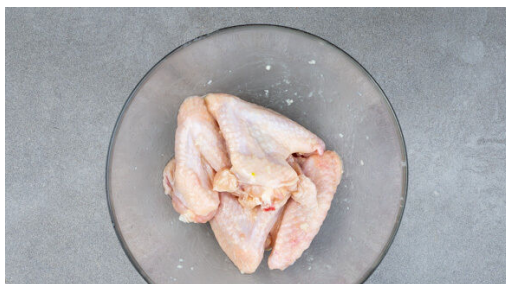
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 887kcal, vet 38.3g, koolhydraten 100.8g, eiwit 40.9g



### 1. Kip voorbereiden

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht). Breng 400ml lichtgezoeten water aan de kook in een kleine kookpan. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pers de **citroen** uit. Meng **2el citroensap** met 1el olijfolie, de **knoflook** en 2 flinke snufjes zout. Dep de **kipvleugels** droog en wrijf ze in met de **citroenmarinade**.



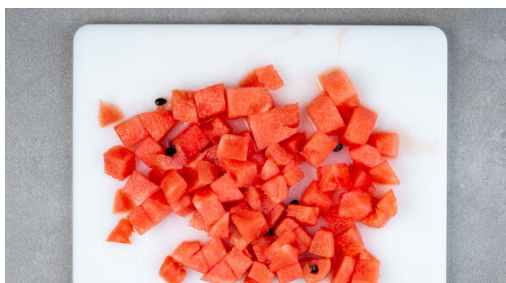
### 2. Kip braden

Verdeel de **kipvleugels** over een bakplaat met bakpapier en rooster ze in 25-30min goudbruin en gaar in de oven. Draai ze halverwege om en doe in de laatste 5min evt. de grill aan, voor extra knapperigheid.



### 3. Parelcouscous koken

Voeg de **parelcouscous** toe aan het kokende water, doe een deksel op de pan en draai het vuur lager. Kook 8-10min, tot al het water is opgenomen en de **couscous** beetgaar is.



### 4. Meloen snijden

Snijdt de **watermeloen** in vieren. Snijd het **vruchtvlees** uit de schil en dan in blokjes.



### 5. Komkommer snijden

Snijdt de **komkommer** ook in blokjes en verkruiemel de **feta**.



### 6. Salade mengen

Meng de **couscous**, **meloen**, **komkommer** en de **helft van de feta** met 1el olijfolie, de **braadsappen van de kip**, de **rest van het citroensap**, 1-2el (wittewijn)azijn en een snuf zout en peper. Verdeel de **couscoussalade** over de borden, serveer de **kip** er bovenop en bestrooi met de **rest van de feta**.