

DINNERLY



Gegrilde kip op aardappelsalade met walnoten, venkel en bleekselderij



20-30min



2 personen

Aardappels, vlees en groente, zei u? Dat is misschien een klassieker en Dinnerly heeft respect voor het verleden, maar we geven er dan wel een nieuwe draai aan. De kip krijgt een lekker kruidenkorstje en van de aardappels en verse groenten maken we een fijne salade. Van klassiek gerecht naar hedendaagse inspiratie. Wat een upgrade!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g vastkokende aardappels
- 1 kipfilet
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 venkel
- 1 stengel bleekselderij⁹
- 50g walnoten¹⁵

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el mayonaise³
- 1tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- (wittewijn)azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote grillpan of koekenpan
- vergiet
- vershoudfolie

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

ALLERGENEN

eieren (3), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 750kcal, vet 43.3g, koolhydraten 48.0g, eiwit 38.3g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **aardappels mét schil** in blokjes van ca. 2cm en kook deze in 10-12min gaar. Schep dan een kopje **kookwater** uit de pan en laat de **aardappels** uitlekken en afkoelen in een vergiet.



2. Kip voorbereiden

Dep de **kip** droog met keukenpapier en snij in **2 platte filets**. Leg het **vlees** tussen vershoudfolie en klop het met een zware pan (of vleeshamer, als je die hebt) tot het ca. 0,5cm dik is. Wrijf de **kip** in met 1-2el olijfolie, de **helft van de kruiden** en wat peper en zout.



3. Kip bakken

Verhit een middelgrote grillpan of koekenpan zonder olie. Bak het **vlees** 5-6min op middelhoog vuur op een kant tot het mooi bruin wordt. Draai het om en bak 4-5min op de andere kant. Schep de **kip** uit de pan en laat even afkoelen. Snij het **vlees** daarna in reepjes van ca. 2cm breed.



4. Groenten snijden

Snij de harde onderkant van de **venkel** en gooi deze weg. Halveer de **venkel** en snij 'm in dunne plakken. Snij de **bleekselderij** in boogjes van ca. 0,5cm dik. Hak de **walnoten** grof en meng met de **venkel** en **selderij**.



5. Afmaken en serveren

Maak een **dressing** van de **rest van de kruiden**, 3el mayonaise, 1tl mosterd, 1el (wittewijn)azijn, 1/2tl suiker en een snuf peper en zout. Roer de **dressing** door de **groenten**. Voeg de **afgekoelde aardappels** en 1-2el **kookwater** toe. Meng alles goed en voeg evt. een voor een nog wat eetlepels **kookwater** toe. Verdeel de **aardappelsalade** en **kipreepjes** over de borden.



6. Hou je van venkel?

Venkel heeft een sterke smaak. Als je dit net wat te veel vindt, kun je de gesneden venkel ca. 3min met de aardappels meekoken. Laat ze dan goed afkoelen voordat je ze door de salade mengt. Als je de smaak juist heerlijk vindt, kun je het venkelgroen bewaren, fijnsnijden en over de borden strooien.