



Krokant gepaneerde kipfilet

en aardappelsalade met radijsjes en dille



40-50min



2 personen

Geniet van de zomer met deze lekkere krokante kip en romige maar frisse aardappelsalade met radijsjes, prei en verse dille. Met dit gerecht kun je jong en oud blij maken én het is ideaal voor in de tuin of op het balkon.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 prei
- 1 bosje radijsjes
- 10g verse dille
- 1 citroen
- 1 kipfilet
- 1 zakje bakpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- mosterd ¹⁰
- bloem ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

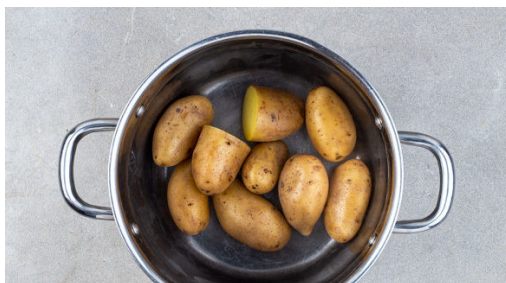
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1012kcal, vet 61.8g, koolhydraten 70.6g, eiwit 40.1g



1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook – de aardappels hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Snijd de **grotere aardappels** doormidden. Kook de **aardappels mét schil** in 15-20min gaar. Giet de pan af en laat de **aardappels** afkoelen.



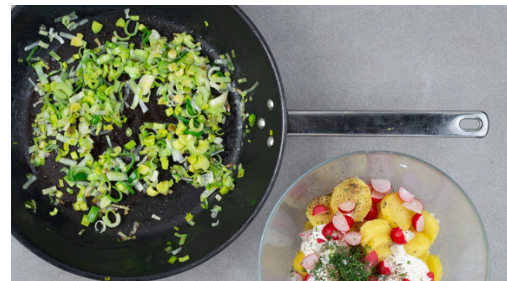
4. Beslag maken

Meng 100ml koud water met 1el mosterd. Roer daar **1tl bakpoeder**, 80g bloem en een snuf zout doorheen. **Tip:** Als je geen maatbeker hebt kun je ook 100g water wegen, dat is evenveel als 100ml water. Meng de **crème fraîche** met de **citroenrasp**, het **citroensap** en 1el mayonaise.



2. Groenten snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden. Was de **bladeren** grondig, laat ze even uitlekken en snijd ze dan overdwars in dunne reepjes. Snijd de **radijsjes** in partjes. Pluk de **dille** van de steeltjes en snijd fijn. Rasp de **citroenschil**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



5. Prei bakken

Verhit een grote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak de **prei** ca. 2min op hoog vuur. Schil de **aardappels** en snijd ze in dunne plakken. Meng ze voorzichtig met het **mayonaisemengsel**. Proef en breng op smaak met azijn, peper en zout. Schep de **radijsjes**, **prei** en **dille** erdoor. Voeg naar smaak nog wat peper en zout toe.



3. Vlees voorbereiden

Dep de **kip** droog en snijd doormidden. Snijd elk stuk dan in **2 platte filets**. Leg het **vlees** tussen vershoudfolie of bakpapier en klop het met een zware pan (of vleeshamer, als je die hebt) tot het ca. 0,5cm dik is.



6. Kip bakken

Vul de gebruikte koekenpan tot 1-2cm met plantaardige olie en verhit hem op middelhoog vuur. Kruid de **kip** met een snuf peper en zout en wentel de stukken door het **beslag**. Bak de **kip** 2-3min per kant, tot hij goudbruin is. Laat de **kip** uitlekken op keukenpapier. Verdeel de **aardappelsalade** en **krokante kip** over borden en serveer met de **citroenpartjes**.