



Gebraden kipdijfilets

met wortel, spruitjes en kikkererwten



30-40min



2 personen

Gerechten waarbij de oven het meeste werk doet zijn bij ons favoriet. We zijn dan ook dol op een goeie traybake; een kooktechniek waarbij je in principe al je eten op een bakplaat gooit en in de oven stopt. Zelf maak je alleen nog een snelle dip van geroosterde knoflook, bieslook en crème fraîche. Verdeel de traybake over borden, of - na een iets moeilijker dag - werp de bakplaat op tafel en geef iedereen een vork.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik kikkererwten
- 2 wortels
- 200g spruitjes
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 3 kipdijfilets
- 1 zakje Trapper's kruidenmix
- 2 tenen knoflook
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- zeef of vergiet

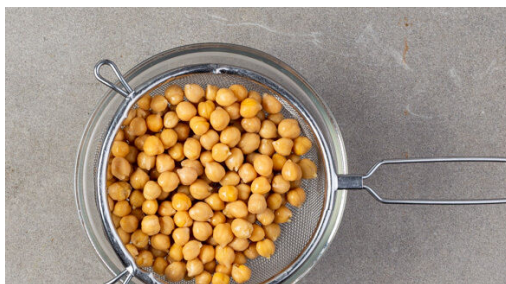
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

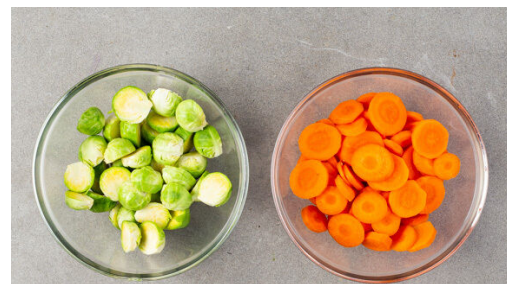
Voedingswaarde per portie

calorieën 869kcal, vet 49.0g, koolhydraten 48.5g, eiwit 50.0g



1. Kikkererwten afgieten

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Giet de **kikkererwten** af in een zeef en spoel ze om.



2. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortels** en snijd ze in plakjes. Halveer de **spruitjes**.



3. Groenten kruiden

Verdeel de **wortel**, **spruitjes** en **kikkererwten** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, de **helft van de rundvleeskruiden** en een flinke snuf zout en peper.



4. Kip kruiden

Dep de **kipdijfilets** droog en wrijf ze in met 1el olijfolie, de **Trapper's kruidenmix** en een flinke snuf zout.



5. Traybake roosteren

Verdeel de **kip** en de **ongepelde knoflook** ook over de bakplaat en rooster het geheel ca. 25min in de oven, tot de **kip** goudbruin en gaar is. Schep alles halverwege een keer om.



6. Dip maken

Hak de **bieslook** grof. Druk de **geroosterde knoflook** uit de schil. Doe de **crème fraîche** in een hoge (maat)beker met de **bieslook**, **knoflook**, 1el mosterd en een flinke snuf zout en peper. Pureer tot een **gladde saus** en serveer met de **kip** en **groenten**.