

Za'atarkip en saffraangroenten

met cranberry-kruidentensalade



30-40min



2 personen

Voor dit gerecht leren we je een handig trucje om je groenten van nog meer smaak te voorzien. Je mixt de aubergine en zoete aardappel met een saffraandressing. Je bakt de groenten in de oven en legt na 5 minuutjes de met Za'atar op smaak gebrachte stukjes kippendijfilet erbij. Zo krijgen je groenten fijne, Oosterse smaken met een umami-twist. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 11

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- oven
- vijzel
- zeef of vergiet

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

Allergenen

sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 573kcal, vet 28.4g, koolhydraten 40.1g, eiwit 34.4g



1. Smaakmakers voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Maal de **saffraan** fijn in een vijzel of gebruik een theelepel. Meng de **fijngemalen saffraan** met 2el warm water in een kommetje. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Groenten snijden

Was en snijd de **zoete aardappel** in schijfjes. Snijd de **aubergine** ook in schijfjes. Roer de **helft van de knoflook**, 1/2tl zout en 1-2el olijfolie door het **saffraanwater**. Hussel de **zoete aardappel** en **aubergine** om met de **saffraanmarinade** en verdeel de **groenten** over 1-2 bakplaten met bakpapier. Rooster ca. 10min in het midden van de oven.



3. Kip voorbereiden

Snijd intussen de **kippendijfilets** in stukken en hussel ze om met 1el olijfolie, de **rest van de knoflook**, 1tl **za'atar**, zout en peper.



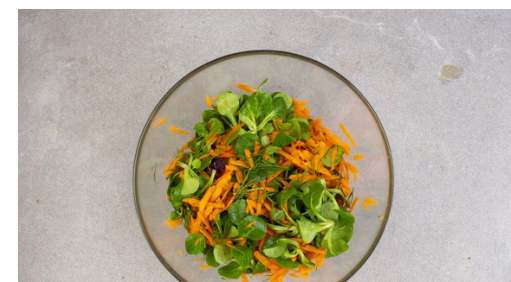
4. Kip meebakken

Neem na 5min de **groenten** uit de oven en leg de **stukjes kip** erbij. Rooster **alles** nog eens ca. 15min in de oven tot de **groenten** en **kip** gaar zijn. Schep na 10min een keer om.



5. Dressing maken

Pluk de **blaadjes** van de **verse kruiden** en hak ze grof. Hak de **steeltjes** fijn. Meng de **gehakte steeltjes** met 1-2el azijn, 2el water, de **rest van de za'atar**, 1 snufje suiker en 1/2tl zout in een kommetje. Roer er dan 1el olijfolie door.



6. Salade maken

Schil en rasp de **wortel** grof. Was de **veldsla** grondig in een zeef. Meng de **wortelrasp** met de **cranberry's**, **helft van de kruidenblaadjes** en **veldsla** in een kom. Roer de **dressing** er vlak voor het serveren door. Hussel de **geroosterde groenten** en **kip** om met de **rest van de verse kruiden**. Schep de **kip** en **groenten** op en serveer met de **salade**.