

MARLEY SPOON



Kipdrumsticks met stamppotje

en een frisse rabarber-appelcompote



20-30min



Voor 3-4 personen

Kip, patat, appelmoes nieuwe stijl! De combi kip, aardappel en appel is een gouwe ouwe, maar dat kan ook anders. Onze kip bak je goudbruin en krokant in de oven. Voor erbij maak je een frisse stamppot van prei, bleekselderij en verse tuinkruiden, waar je een beetje appel-rabarbercompote doorheen roert. En wist je dat rabarber eigenlijk een groente is? Dat betekent ongemerkt extra vitamines en mineralen!

Wat je van ons krijgt

- rabarber
- kruimige aardappels
- kaneelstang
- bleekselderij 9
- appel
- Widow Bolte's kip spice mix
- kipdrumsticks
- prei
- verse kruidenmix: kervel, bieslook & dille

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- boter 7
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- aardappelstamper
- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- grote koekenpan
- grote kookpan met deksel
- kleine kookpan
- oven
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

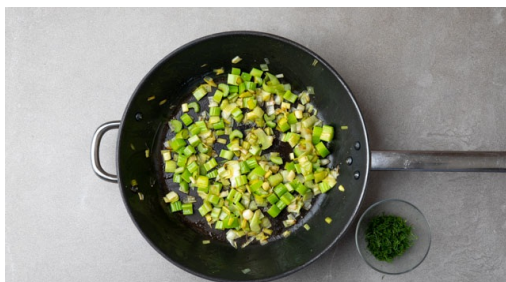
Voedingswaarde per portie

calorieën 665.0kcal, vet 27.4g, eiwit 34.6g, koolhydraten 62.3g



1. Kip roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Dep de **kipdrumsticks** droog met keukenpapier. Leg de **kip** op een bakplaat met bakpapier en bestrooi met de **kip spice mix**, 1el olie en 1/4tl zout. Wrijf de **kip** goed in met de **smaakmakers** en bak in 20-25min gaar en knapperig goudbruin.



4. Groenten bakken

Snijdt ondertussen de **preien** in de lengte doormidden en dan in 1cm brede halve ringen. Snijd de **bleekselderij** in 1cm grote stukken. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur, bak de **prei** 3-4min en voeg dan de **bleekselderij** toe. Bak 3min mee en zet het vuur uit. Hak intussen de **dille** zonder hardere steeltjes met de **bieslook** en **kervel** fijn.



2. Aardappels koken

Breng intussen water in een waterkoker aan de kook. Schil de **aardappels** en snijd in 2-3cm stukken. Doe ze met het gekookte water en een snuf zout in een grote kookpan en dek af met een deksel. Kook de **aardappels** in 10-15min gaar. Vang bij het afgieten een kopje **kookwater** op en doe de **aardappels** terug in de pan.



5. Compote afmaken

Voeg de **rabarber** en 2el suiker aan de appelpan toe zodra de **appelstukjes** zachter zijn en kook er in 3-5min een mooie, stevige **compote** van. Roer regelmatig zodat hij niet aancoekt. Verwijder het **kaneelstokje** als de **compote** klaar is.



3. Compote starten

Snijdt intussen de **appels** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in 1cm grote blokjes. Snijd de **rabarber** in 1cm brede stukjes. Doe de **appels** met 1el water en het **kaneelstokje** in een kleine kookpan en zet op middelhoog vuur. Laat de **appel** in 3-5min zachter worden, roer daarbij af en toe door en voeg indien nodig extra water toe.



6. Stamppot maken

Voeg de gebakken **groente**, een scheutje **kookwater** en 1/4tl zout aan de **gekookte aardappels** toe en stamp tot een **romige stamppot**. Voeg een klontje boter en evt. meer **kookwater** toe. Roer de **helft van de compote** en de **helft van de gehakte kruiden** erdoor. Serveer de **stamppot** met de **drumsticks** en de **rest van de compote**. Bestrooi met de **rest van de verse kruid...**