

MARLEY SPOON



Gegrilde kip met olijftopping

en knapperige aardappelschijfjes



20-30min



2 personen

Zomerase temperaturen dienen zich aan en dat betekent dat iedereen in de tuin van de BBQ geniet. Dit recept brengt die heerlijke, ietwat rokerige smaken samen. En het beste? Je hebt niet eens een BBQ nodig! Je serveert de gegrilde kip met een royale lepel van de met citrus geïnfuseerde zwarte olijf-vinaigrette. In combinatie met knapperig gebakken aardappelschijfjes is dit een gerecht om de zomer mee te vieren!

Wat je van ons krijgt

- kruimige aardappels
- sjalot
- citroen
- Abraham's mosterd ¹⁰
- sperziebonen
- kipfilet
- zwarte olijven
- verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grillpan
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- oven

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

Allergenen

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 675.0kcal, vet 32.9g, eiwit 55.9g, koolhydraten 32.7g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 220°C hetelucht/240°C. Boen de **aardappels** schoon, snijd ze in de lengte doormidden en dan in 0,5cm brede schijfjes. Verdeel de **aardappelschijfjes** in een enkele laag op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en 0,5tl zout. Bak 20-25min in de oven tot de schijfjes goudbruin en knapperig zijn.



4. Vinagrette maken

Hak de **peterselie zonder hardere steeltjes** fijn. Hak de **olijven** grof. Halveer, pel en hak de **sjalot** fijn. Doe **2-3tl citroensap**, de **gehakte peterselie**, **olijven** en **sjalot** met **1el mosterd** in een kom. Roer door en voeg geleidelijk 2-3el olijfolie toe totdat een gladde **vinaigrette** ontstaat.



2. Kip bakken

Dep de **kipfilets** droog, dek af met folie en gebruik een zware pan om de **kip** tot een 1-1,5cm dikke **filet** plat te slaan. Wrijf in met 1el olijfolie, zout en peper. Bak in een grill- of koekenpan op middelhoog vuur 5-7min op een kant tot een knapperige korst ontstaat. Keer om en bak 4-5min totdat de **kip** gaar is. Neem de **kip** uit de pan, laat op een bord rusten.



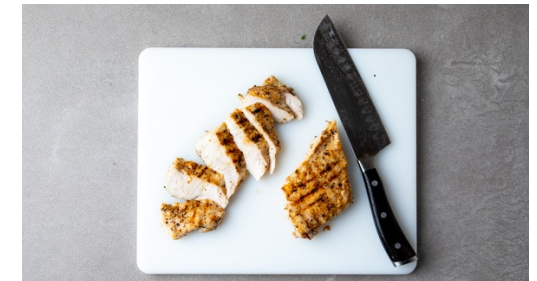
5. Vinaigrette afmaken

Voeg de vrijgekomen **kipsappen** aan de **olijfvinaigrette** toe en roer door.



3. Sperziebonen bakken

Rasp intussen de **citroen** en pers hem uit. Dop de **sperziebonen**. Verhit de 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **bonen** roerend 1-2min totdat ze bruin beginnen te kleuren. Voeg 3el water toe en kook met een deksel afgedekt in 3-4min beetgaar. Roer er **1tl mosterd** en **1tl citroenrasp** door. Zet het vuur hoog en bak tot het vocht is verdampt.



6. Kip snijden

Snijd de **kipfilets** schuin in 1cm brede plakken (dit heet trancheren), leg op een bord en besprenkel met **1-2el vinaigrette**. Schep de **sperziebonen** op, schep er **1-2el vinaigrette** over en serveer de **rest van de vinaigrette** bij de **aardappeltjes**.