

Id2118 web ed837de44f32dbcb0ecacbe45b1e045a

Broodje malse kip

met kappertjessaus en wortelfriet



20-30min



2 personen

Op menig dinerkaart staat als voorafje de Vitello Tonnato, een bijzondere combinatie van kalfsvlees en tonijn. Dat kan ook met alleen vlees, dacht onze chef Judith. Voor deze eigentijdse creatie maak je een knap broodje belegd met kipfilet, kraakverse salade en een romige saus van mosterd, kappertjes en mayonaise. Voor een beetje body serveer je jouw broodje met wortelfriet uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- kipfilet
- grove mosterd ¹⁰
- baguette ¹
- kippenbouillonblokje ⁹
- wortels
- baby romana
- kappertjes
- mayonaise ^{3,6,9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- middelgrote kookpan
- oven

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 741.0kcal, vet 35.3g, eiwit 35.3g, koolhydraten 65.3g



1. Frieten bakken

Verwarm de oven voor op 220°C. Schil de **wortels** (bewaar de **wortelschillen** voor stap 2) en snijd de **wortels** in lange, ca. 1cm dikke **frieten**. Verdeel de **wortelfrieten** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olie en peper en rooster ze in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



4. Saus maken

Meng de **mayonaise** met de **mosterd** en de **gehakte kappertjes** in een kommetje. De smaak van de **kappertjes** is vrij sterk, je kunt ze daarom evt. ook ter garnering apart houden. Breng de **saus** op smaak met **1-2el kappertjeswater** en 1tl azijn.



2. Kip garen

Breng ruim water in een middelgrote kookpan aan de kook en laat daarin het **bouillonblokje** en 1/2tl zout oplossen. Voeg de **kipfilets** toe en laat 10-15min zachtjes borrelen tot het **vlees** gaar is. Kook de **wortelschillen** mee voor extra smaak aan de **bouillon**.



5. Salade maken

Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el azijn, 1/4tl suiker, 1/4tl zout en peper naar wens. Hussel de **gehakte babyromanasla** om met de **dressing**. Neem de **wortelfrieten** uit de oven zodra ze goudbruin en gaar zijn en breng ze op smaak met zout.



3. Groenten voorbereiden

Bak de **baguettes** in 8-10min af. Snijd de stronkjes van de **babyromanasla** en snijd de **buitenste bladeren van de kropjes** in grove stukken. Pluk de **binnenste blaadjes** van elkaar los. Vang bij het afgieten van de **kappertjes** het **water** in een kommetje op. Hak de **helft van de kappertjes** grof.



6. Broodje samenstellen

Snijd de **baguettes** open. Besmeer de **onderste helft** met **saus**, besprenkel de **bovenste helft** met olijfolie en bestrooi met peper. Snijd de **kip** in plakjes. Beleg de **broodjes** met **kip**, **meer saus**, **sla** en **kappertjes** naar wens. Klap de **broodjes** dicht en serveer ze met de **rest van de kappertjes**, **salade** en **wortelfriet**.