

# MARLEY SPOON



## Drumsticks met blauwe kaasdip

en komkommer-couscoussalade



30-40min



2 personen

Bij Marley Spoon staan we bekend om drie dingen: onze bowls, de salades en de dips in alle kleuren van de regenboog. Vandaag eren we die traditie door een vet lekkere dip aan ons assortiment toe te voegen, want we gaan er voor eentje op basis van blauwe kaas. Erbij krokant in de oven geroosterde drumsticks en een heerlijk frisse couscoussalade met komkommer en rucola. Wij zijn fan!

## Wat je van ons krijgt

- 4 drumsticks
- 150g couscous <sup>1</sup>
- 1 stuk Danish Blue <sup>7</sup>
- 1 beker yoghurt <sup>7</sup>
- 1 minikomkommer
- 1 tomaat
- 1 sjalotje
- 1x rucola

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- waterkoker
- vergiet
- oven
- bakplaat met bakpapier
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname­lijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 837.0kcal, vet 43.8g, eiwit 46.3g, koolhydraten 60.0g



### 1. Kip roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Leg de **drumsticks** op een bakplaat met bakpapier en wrijf ze in met 2el olijfolie en een snuf zout en peper. Rooster 20-25min in de oven. Keer de **drumsticks** dan om en bak nog eens 5-10min tot het **vlees** gaar is en de huid krokant.



### 4. Groenten snijden

Snijd de **minikomkommer** en **tomaat** in blokjes. Pel en hak het **sjalotje** fijn. Was de **rucola** grondig en laat in een vergiet uitlekken.



### 2. Couscous wellen

Breng 300ml water in een waterkoker aan de kook. Doe de **couscous** met 1/2tl zout in een kookpan of hittebestendige kom. Overgiet met het zojuist gekookte water, roer een keer goed door en leg een deksel of een bord op de kom. Laat de **couscous** 10-15min wellen.



### 5. Salade samenstellen

Meng in een grote kom de **komkommer**, het **gehakte sjalotje**, de **tomaat** en **rucola** met de **couscous**, 1el olijfolie, 1-2tl azijn (het liefst rode of witte wijnazijn) en een snuf zout en peper.



### 3. Blauwe kaas­dip maken

Prak de **helft van de blauwe kaas** in een kommetje fijn (gebruik meer **kaas** als je van een sterkere smaak houdt). Roer dan de **yoghurt** en 1tl azijn erdoor en zet de **dip** tot aan het serveren in de koelkast.



### 6. Gerecht afmaken

Server de **kipdrumsticks** met de **dip** en de **couscoussalade**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)    **#marleyspooning**