

Drumsticks cacciatore

met champignons en aardappelpuree



30-40min



Voor 3-4 personen

Vandaag jaag je op het lekkerste recept uit de box en maak je kipdrumsticks cacciatore. Cacciatore betekent 'jager' in het Italiaans, gebaseerd op de rustieke stijl van koken van dit gerecht. Je bakt kipdrumsticks aan, waarna je de groenten met behulp van het kippenvet nóg meer smaak geeft. Wij serveren onze variant op de cacciatore met romige aardappelpuree voor de lekkerste vangst van de dag.

Wat je van ons krijgt

- verse rozemarijn
- champignons
- drumsticks
- ui
- gele paprika
- tomatenblokjes
- kruimige aardappels
- knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- evt. boter
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- dunschiller
- koekenpan met deksel
- kookpan

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 643kcal, vet 26.7g,
koolhydraten 58.0g, eiwit 36.9g



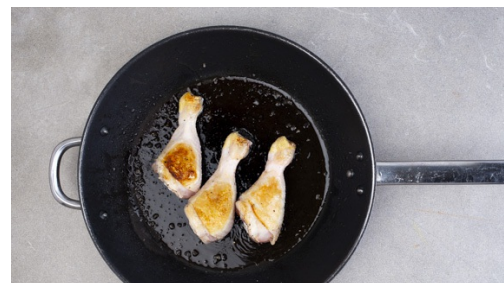
1. Groenten voorbereiden

Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Ris de **rozemarijnaaldjes** van de steeltjes, hak de **naaldjes** grof en doe steeltjes weg. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



4. Champignons toevoegen

Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Voeg de **champignonplakjes** aan de pan met **groenten** toe en bak 2min mee. Voeg dan de **rozemarijnaaldjes** en gehakte **knoflook** toe en bak alles ca. 30sec. Doe de **tomatenblokjes** erbij en breng het geheel aan de kook.



2. Kip bakken

Neem de **drumsticks** uit de verpakking, dep ze droog en wrijf ze in met flink wat peper en zout. Verhit 2el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Leg de **drumsticks** in de pan en bak in ca. 5min rondom goudbruin. Neem de **drumsticks** uit de pan (het **vlees** is nu nog niet helemaal gaar!) en zet opzij.



5. Kip cacciatore maken

Leg de **drumsticks** voorzichtig in de **tomaten-groentesaus**, zet het vuur middellaag en kook met een deksel afgedekt 15-20min totdat de **stoof** dikker is en de **drumsticks** gaar zijn. Voeg evt. een scheutje water toe als de **stoof** te dik is geworden. Proef en breng de **kip cacciatore** op smaak met peper en zout.



3. Ui en paprika bakken

Schil en snijd intussen de **aardappels** in grove stukken. Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en bak de **ui** en **paprikareepjes** 3-5min totdat de **paprika** zachter begint te worden. Breng alvast ruim water in een waterkoker aan de kook voor stap 6.



6. Aardappelpuree maken

Doe de **aardappels**, 1tl zout en het gekookte water in een grote kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook in 10-15min gaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op. Stamp de **aardappels** tot een gladde **puree**, voeg evt. **kookwater** en 1el boter toe en breng de **puree** op smaak met peper en zout. Serveer de **puree** met de **drumstick cacciatore**.