

MARLEY SPOON



Malse BBQ-kip

met frisse dille-aardappelsalade



20-30min



2 personen

Een aardappelsalade kan gewoonweg niet op een barbecue ontbreken. Wereldwijd zijn er tal van varianten op dit stevige bijgerecht bedacht. Zoals onze stevige Nederlandse salade met mayonaise, de zwaardere Beierse aardappelsalade met azijn en augurk en de pittige Italiaanse variant aangemaakt met olijfolie. Onze Amerikaanse college Jennifer heeft voor naast de malse BBQ-kip een frisse versie met dille bedacht. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1x snijbonen
- 1 sjalotje
- 1 komkommer
- 10g verse dille
- 1 appel
- 1 zakje Zaanse mayonaise ^{3,10}
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 kipfilet
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- zeef
- grote grillpan of koekenpan

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

Allergenen

eieren (3), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 699kcal, vet 26.1g, koolhydraten 71.3g, eiwit 35.4g



1. Aardappels en bonen koken

Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in grote stukken. Doe **aardappels** met 1tl zout en ruim water in een middelgrote kookpan en breng aan de kook. Kook de **aardappels** 10-15min. Snijd de puntjes van de **snijbonen** en snijd ze in grote stukken. Kook de **sperziebonen** in de laatste 4-5min van de **aardappels** mee. Giet af.



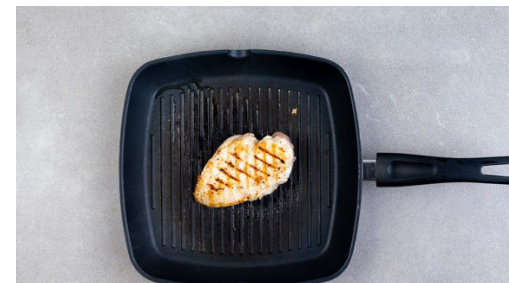
4. Salade afmaken

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Voeg de **appelblokjes** met de **gekookte aardappels** en **snijbonen** aan een kom toe en roer goed door om te mengen.



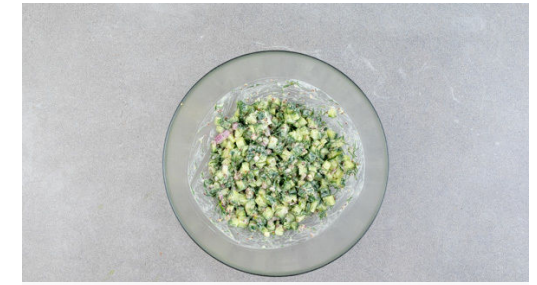
2. Groenten voorbereiden

Pel en hak het **sjalotje** fijn. Snijd de **minikomkommer** in kleine blokjes. Hak de **dille** zonder harde steeltjes grof.



5. Kip grillen

Bij gebruik van een barbecue: wrijf de **kipfilet** in met 1el olijfolie en een snuf zout. Bij gebruik van een grillpan of grote koekenpan: verhit 1el olijfolie in de pan op middelhoog-hoog vuur. Bak de **kipfilet** 3-5min per zijde tot het **vlees** goudbruin en gaar is. Je kunt controleren of het **vlees** gaar is door het in te snijden, het **vlees** moet wit en niet glazig zijn.



3. Salade maken

Meng in een grote kom de **mayonaise** met het **sjalotje**, de **komkommerlokjes**, **dille**, **1el mosterd**, 1-2el water, 2el azijn en een snuf zout en peper.



6. Gerech serveren

Neem de **kip** uit de pan of van de barbecue en besmeer 'm met een dun laagje **BBQ-saus**. Breng de **aardappelsalade** op smaak met 1el azijn, zout, peper of mosterd. Serveer de **BBQ-kip** met de **aardappelsalade** en **rest van de BBQ-saus**.