



Gegrilde sinaasappelkip

met aardappel-kerriesalade en pickle



30-40min



Voor 3-4 personen

Vandaag vind je een favoriet ingrediënt van chef Martina in je box: grove mosterd met mosterdzaad! Je kunt deze mosterd namelijk op veel manieren gebruiken. Bijvoorbeeld in een dressing of als lekkere topping op een hamburger. Vandaag doen we er iets bijzonders mee: je gebruikt de mosterd samen met het sinaasappelsap om de kip in te marinieren. Erbij een knapperige salade met kerrie voor een echte smaaksensatie!

Wat je van ons krijgt

- 1 kg vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 1 sinaasappel
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 2 kipfilets
- 2x babyromanasla
- 2 minikomkommers
- 2 zakjes Zaanse mayonaise ^{3,10}
- 5g curry madraspoeder ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- vergiet
- zeef of vergiet
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- grote kookpan
- maatbeker

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

Allergenen

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

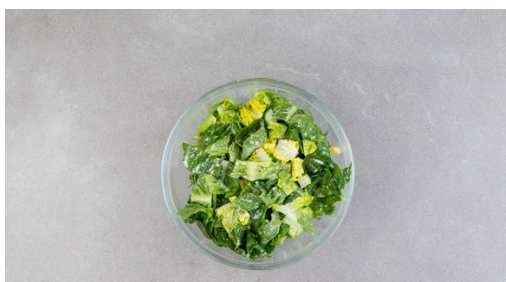
Voedingswaarde per portie

calorieën 520kcal, vet 17.3g, koolhydraten 47.4g, eiwit 37.6g



1. Aardappels koken

Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil en snijd de **aardappels** in grove stukken. Doe de **aardappels** met een flinke snuf zout in een grote kookpan en schenk er gekookt water bij tot ze onderstaan. Kook de **aardappels** in 10-15min gaar. Giet de **aardappels** in een vergiet af en laat ze uitstomen.



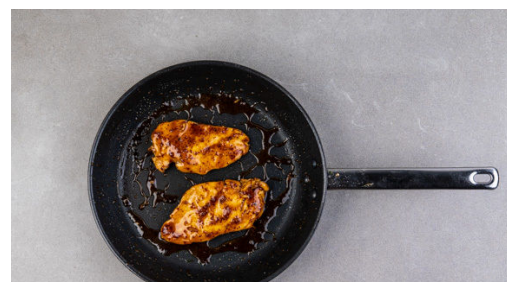
4. Salade maken

Verwijder het stronkje van de **kropjes babyromanasla** en snijd de **sla** in hapklare stukken. Snijd de **minikomkommers** in kleine blokjes. Meng de **mayonaise** met het **currymadraspoeder**, 1el olijfolie, 5-6el water, 1/4tl zout en een snuf peper in een grote kom. Roer de **sla** en **komkommer** erdoor.



2. Uienpickle maken

Doe 50ml azijn (het liefst rode wijnazijn), 100ml water, een flinke snuf suiker en 1/4tl zout in een kleine kookpan en breng het **azijnmengsel** aan de kook. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Neem de pan van het vuur en voeg de **ui** toe, roer door en zet opzij om te marinieren.



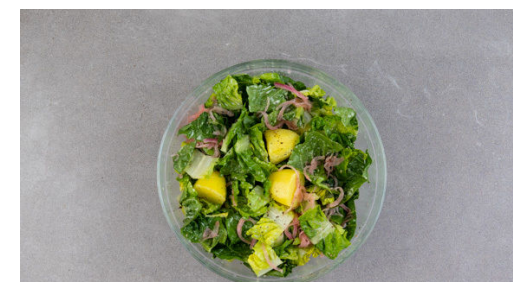
5. Kip bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipfilets** met een snuf zout en zo min mogelijk **marinade** in 3-5min per zijde gaar. Voeg in de laatste 2min de **achtergebleven marinade** aan de pan toe en laat deze inkoken tot een **dikke saus** ontstaat. Schep de **kip** af en toe om. Neem de **kip** uit de pan en snijd in plakken.



3. Kip marinieren

Pers de **sinaasappel** boven een grote kom uit en roer de **helft van de mosterd** door het **sap**. Houd je van een sterkere mosterdsmaak? Gebruik dan meer **mosterd**. Dep de **kipfilets** droog en snijd **elke filet** in de lengte in **twee dunnere filets**. Leg de **kip** in de **sinaasappelmarijnade** en hussel om. Zet opzij.



6. Gerecht opscheppen

Giet de **uienpickle** af en roer dit met de **gekookte aardappels** door de **salade**. Proef en breng de **salade** evt. op smaak met peper en zout. Verdeel de **salade** over de borden en leg de **kip** erbovenop.