



GEMARINEERDE KIPDRUMSTICKS MET GEPOFTE AARDAPPEL

met salade, olijven en yoghurt-tahinsaus



Vastkokende aardappelen



Gemarineerde kipdrumsticks *



Komkommer *



Rode paprika *



Leccino-olijven *



Yoghurt-tahinsaus *

Totaal: 45 min.

Glutenvrij

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

Baharat, wat Arabisch is voor 'specerijen', is een populair kruidenmengsel in het Midden-Oosten. Het is een mix van onder andere paprika, komijn en nootmuskaat en wordt vaak gebruikt voor lam, kip, vis of soep. Wij hebben het gebruikt om de kip mee te marineren. De gepofte aardappelen hebben een volle, licht zoete smaak – perfect in combinatie met de gemarineerde kip en frisse yoghurt-tahinsaus.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Aluminiumfolie, bakplaat met bakpapier en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **gemarineerde kipdrumsticks met gepofte aardappel**.



1 AARDAPPELEN BEREIDEN

Verwarm de oven voor op 210 graden. Was of schil de **aardappelen**. Halveer kleine **aardappelen** in de lengte en snijd grote **aardappelen** in kwarten. Scheur per persoon een vel aluminiumfolie van 30 bij 30 cm af. Leg de **aardappelen** erop en meng met de helft van de olijfolie, peper en zout. Vouw het aluminiumfolie dicht en leg de pakketjes op de rechterkant van een bakplaat met bakpapier ★.



4 SALADE MENGEN

Meng in een saladekom de extra vierge olijfolie, de rodewijnazijn, de honing en de mosterd met peper en zout tot een dressing. Voeg de **komkommer** en de **rode paprika** toe. Schep goed om.



2 BAKKEN

Besmeer de **kipdrumsticks** met de overige olijfolie en verdeel ze over de linkerkant van dezelfde bakplaat met bakpapier. Bak de **kipdrumsticks** en de **aardappelen** samen 35 – 40 minuten, of tot alles gaar is.



5 OLIJVEN SNIJDEN

Hak de **olijven** grof.

★ **TIP:** Zorg ervoor dat je de pakketjes goed dichtvouwt – anders kan er stoom ontsnappen en worden de aardappelen niet goed gaar.



3 GROENTEN SNIJDEN

Snijd de **komkommer** en de **rode paprika** in kleine blokjes.



6 SERVEREN

Verdeel de **kipdrumsticks** en de aardappelpakketjes over de borden. Maak de pakketjes voorzichtig open en besprenkel de **aardappelen** met de helft van de **yoghurt-tahinsaus**. Verdeel de overige **yoghurt-tahinsaus** over de **kipdrumsticks** en bestrooi met de **olijven**. Serveer met de salade.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Gemarineerde kipdrumsticks (st) *	2	4	6	8	10	12
Komkommer (st) *	⅓	⅔	1	1½	1¾	2
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2,5	3
Leccino-olijven (g) *	15	30	45	60	75	90
Yoghurt-tahinsaus (g) 7) 11) 19) 22) *	50	100	150	200	250	300
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Extra vierge olijfolie (el)	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Rodewijnazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Honing (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Mosterd (tl)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3533 / 845	528 / 126
Vet totaal (g)	50	7
Waarvan verzadigd (g)	13,3	2,0
Koolhydraten (g)	58	9
Waarvan suikers (g)	10,8	1,6
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	37	6
Zout (g)	1,3	0,2

ALLERGENEN

7) Melk/lactose 11) Sesamzaad

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

📌 **TIP:** Wist je dat dit gerecht meer vitamine C bevat dan de dagelijkse aanbeveling? De voornaamste bronnen zijn de paprika en aardappelen.

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh