



Gemarineerde kipdrumsticks met gepofte aardappel met frisse salade, olijven en yoghurt-tahinsaus

45 min. • Eet binnen 5 dagen



Vastkokende aardappelen



Gemarineerde kipdrumsticks



Komkommer



Rode paprika



Leccino-olijven



Yoghurt-tahinsaus

Voorraadkast items

Olijfolie, extra vierge olijfolie, rodwijnazijn, honing, mosterd, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Saladekom, bakplaat met bakpapier, aluminiumfolie

Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	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)	½	¾	1	1½	1¾	2
Rode paprika* (st)	½	1	1½	2	2½	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 100g
Energie (kJ/kcal)	3678 / 879	534 / 128
Vetten (g)	52	8
Waarvan verzadigd (g)	13,8	2
Koolhydraten (g)	57	8
Waarvan suikers (g)	8,3	1,2
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	43	6
Zout (g)	1,3	0,2

Allergenen:

7) Melk/Lactose 11) Sesamzaad

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



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 (zie TIP)

TIP: Vouw de pakketjes goed dicht, zodat er geen stoom ontsnapt, anders garen de aardappelen niet goed.



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 – 45 minuten, of tot alles gaar is.



5. Olijven snijden

Hak de **olijven** grof.



3. Groenten snijden

Snij 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.

Eet smakelijk!

Contact

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