



WIJNBOX

**Sedosa tinto**

Bij dit zomerse gerecht is een rode wijn lekker. Nog beter als je hem licht gekoeld kunt serveren. Zet de wijn daarom een half uur voor je gaat eten in de koelkast.



www.hellofresh.nl/www.hellofresh.be

WEEK 30  
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Kippendij met gebakken aardappelen en fruitige salade

Met een zomerse maiskolf

Een maiskolf kun je grillen in de pan, of zoals in dit recept, verpakt in aluminiumfolie in de oven garen. Om het gerecht extra zomers te maken, maak je een salade met appel en komkommer, beide van Nederlandse bodem. De dressing op basis van vers sinaasappelsap houdt alles lekker fris!

bewaar in de koelkast



30-35 min



gemakkelijk



eet aan het begin



kindvriendelijk



glutenvrij



Kippendijstukjes



Maiskolf



Roseval aardappelen



Oranje paprika



Tijm



Sinaasappel



Junami appel



Komkommer

## Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Maiskolf	1	2	3	4	5	6
Roseval aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Oranje paprika	½	1	1½	2	2½	3
Kippendijstukjes (g)	120	240	360	480	600	720
Tijm (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Sinaasappel	¼	½	¾	1	1¼	1½
Junami appel	¼	½	¾	1	1¼	1½
Komkommer	¼	½	¾	1	1¼	1½
Roomboter (el)*	¼	½	1½	2	2½	3
Olijfolie (el)*	1	2	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Witte balsamicoazijn (tl)*	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

## Allergenen

In de producten uit de HelloFresh Box die je voor dit gerecht gebruikt zitten geen allergenen.

## Benodigheden

Aluminiumfolie, 2x koekenpan, saladekom

**Voedingswaarden** 728 kcal | 34 g eiwit | 67 g koolhydraten | 36 g vet, waarvan 11 g verzadigd | 10 g vezels



**1** Verwarm de oven voor op 200 graden. Maak de maiskolf schoon en leg per persoon een kolf op een stuk aluminiumfolie van 30 x 30 cm. Verdeel de roomboter er in klontjes over en breng op smaak met peper en zout. Vouw de aluminiumfolie dicht zodat er geen lucht bij kan komen. Bak de maiskolven 30 minuten in de oven. Let op: maak voorzichtig open want er komt hete stoom uit!



**2** Was ondertussen de aardappelen (roseval) grondig en snijd in parten. Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan en bak de aardappelen 25 – 30 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Roer regelmatig om, haal na 20 minuten de deksel van de pan en bestrooi met zout.



**3** Snijd de paprika in blokjes. Verhit de overige olijfolie in een andere koekenpan, bak de kippendijstukjes 5 minuten op middelhoog vuur en voeg halverwege de paprika en de tijm toe. Breng op smaak met peper en zout.



**4** Pers het sap uit de sinaasappel. Maak in een saladekom een dressing van de extra vierge olijfolie, mosterd, witte balsamicoazijn, 1 el sinaasappelsap per persoon en peper en zout naar smaak. Snijd de appel (junami) klein. Snijd of schaf de komkommer in dunne plakken. Voeg de appel en komkommer toe aan de dressing in de saladekom en schep goed om.

**5** Verdeel de aardappelen, salade, kippendij en maiskolf over de borden.

**Tip!** Kinderen in huis die niet graag salade eten? Serveer de appel en komkommer apart op hun bordjes en leg er 1 – 2 partjes sinaasappel bij.