



LANGZAAM GEGAARDE KIP IN BIER

Met rode paprika, prei en aardappel



AFFLIGEM BLOND

Affligem Blond is een Belgisch abdijbier met een heldere, gouden kleur en een stevige schuimkraag. Na een soepele moutige en nootachtige smaak volgt een ronde smaak van tropisch fruit.



Ui



Prei*



Knoflookteen



Nicola aardappelen



Spekblokjes*



Laurierblad



Kippendij met bot*



Affligem Blond*



Rode paprika*

Totaal: 45-50 min. Discovery

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Affligem Blond bier heeft een diepe smaak en een frisse afdronk met een licht bittertje, dat goed bij de kip en paprika past. Het bier in dit recept werkt als smaakversterker: de saus en kip smaken er extra hartig door. Doordat je de kip op het bot gaart, blijft hij bovendien veel sappiger dan een filet.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan met deksel en schuimspaan.

Laten we beginnen met het koken van de **langzaam gegaarde kip in bier**.



1 GROENTEN SNIJDEN

Snipper de **ui**. Halveer de **prei** in de lengte en snijd de **prei** in dunne halve ringen. Pers of snijd de **knoflook** fijn. Schil de **aardappelen** (nicola) en snijd in parten.



2 BAKKEN

Verhit de helft van de roomboter in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes** in 3 – 4 minuten knapperig. Voeg de **ui** en **prei** toe en fruit 3 – 4 minuten. Doe de **knoflook** erbij en fruit nog 1 minuut. Schep uit de pan met een schuimspaan en bewaar apart.



3 KIP BAKKEN

Snijd de **kippendijen** twee keer diagonaal tot op het bot in en bestrooi met peper en zout. Verhit de overige boter in dezelfde hapjespan en bak de **kippendijen** in 2 – 3 minuten per kant op middelhoog vuur rondom bruin.



4 STOVEN

Blus de **kip** af met **Affligem Blond** en voeg 25 ml water per persoon toe. Verkruiemel het bouillonblokje erboven en voeg het **spekjes-uienmengsel**, de **aardappelen** en het **laurierblad** toe. Dek af en laat 35 minuten zachtjes koken op laag vuur (zie tip). Breng op smaak met peper en zout.



5 PAPRIKA TOEVOEGEN

Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode paprika** en snijd de **paprika** in dunne repen. Voeg de **paprika** toe aan de hapjespan, verhoog het vuur naar middelhoog en bak de laatste 10 minuten zonder deksel mee. Roer regelmatig door zodat er niks aanbakt.

★TIP

Geef je de voorkeur aan een wat dickere saus? Haal de gare kip na stap 4 uit de pan en kook de saus in tot de helft van zijn oorspronkelijke volume.



6 SERVEREN

Verdeel het gerecht over diepe borden.

★TIP

Kook je dit gerecht voor kinderen of zwangeren? Dan kan dit gerecht eventueel ook zonder bier bereid worden. Vervang het bier dan door een zelfde hoeveelheid bouillon.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Prei (g) *	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Nicola aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Spekblokjes (g) *	25	50	75	100	125	150
Kippendij met bot (st) *	1	2	3	4	5	6
Laurierblad (st)	1	1	2	2	3	3
Affligem Blond (ml 1) *	75	150	225	300	375	450
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Kippenbouillonblokje* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3456 / 826	458 / 110
Vet totaal (g)	39	5
Waarvan verzadigd (g)	16,3	2,2
Koolhydraten (g)	61	8
Waarvan suikers (g)	10,6	1,4
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	45	6
Zout (g)	2,5	0,3

ALLERGENEN

1) Gluten

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 46 | 2017

