



LANGZAAM GEGAARDE KIP IN BIER

Met rode paprika, prei en aardappel



AMSTEL ONGEFILTERD

Amstel Ongefilterd is natuurtroebel bier dat recht uit de lagertank komt, waardoor de gist zichtbaar aanwezig is. Het is een volmout gebrouwen pilsener met een volle, zachte smaak en 5,2% alcohol.



Ui



Prei *



Knoflook



Aardappelen



Spekblokjes *



Laurierblad



Kippendij met bot *



Amstel Pilsener Ongefilterd



Rode paprika *



Totaal: 45-50 min.



Discovery



Gemakkelijk



Eet binnen 3 dagen

Het bier in dit recept werkt als smaakversterker van alle andere smaken, waardoor de saus en kip extra vol smaken. 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 in tot op het bot en bestrooi met peper en zout. Verhit de overige roomboter 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 het **bier** en verkruiemel het bouillonblokje erboven. Voeg het **spekjes-uienmengsel**, de **aardappelen** en het **laurierblad** toe. Dek af en laat 35 minuten op laag vuur zachtjes koken (zie tip). Breng op smaak met peper en zout.



5 PAPRIKA TOEVOEGEN

Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **paprika** en snijd de **rode paprika** in dunne repen. Voeg de **paprika** de laatste 10 minuten toe aan de hapjespan, verhoog het vuur naar middelhoog en stoof 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

We willen in dit gerecht het bier goed tot zijn recht laten komen. Maar kook je dit gerecht voor kinderen of zwangeren, of houd je simpelweg niet van een biersmaak? Dan kan dit gerecht ook zonder bier bereid worden. Vervang dan het bier 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 (160 g) *	1	2	3	4	5	6
Amstel bier ongefiltreerd (ml) 1)	100	200	300	400	500	600
Laurierblad (st)	1	1	2	2	3	3
Rode paprika (st)	½	1	1½	2	2½	3
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Kippenbouillonblokjes* (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)	3372 / 806	457 / 109
Vet totaal (g)	38	5
Waarvan verzadigd (g)	16,0	2,2
Koolhydraten (g)	61	8
Waarvan suikers (g)	10,2	1,4
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	43	6
Zout (g)	2,2	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.

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 30 | 2017

