



GEKONFIJTE KIPPENDIJ MET ROMIGE ORECCHIETTE MET EEN SALADE VAN BUFFELMOZZARELLA, TOMAAT EN BASILICUM



Gekonfijte kippendij ✨



Knoflookteen



Gekleurde
cherrytomaten ✨



Orecchiette



Pijnboompitten



Buffelmozzarella ✨



Groene pesto ✨



Zure room ✨



Vers basilicum ✨

30 min

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Waan je in een restaurant met de rijke smaken van dit gerecht. Wij hebben je het meeste werk alvast uit handen genomen door de kippendij te konfijten. Door het konfijten – langzaam garen in vet – is de kip erg vol van smaak. Zo zet jij heel eenvoudig een maaltijd op tafel waarmee je indruk maakt.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

koekenpan, ovenschaal, pan met deksel en bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de gekonfijte kippendij met romige orechiette.



1 KIPPENDIJ ROOSTEREN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de **gekonfijte kippendij** op een bakplaat met bakpapier en bak 20 – 22 minuten in de oven.



2 CHERRYTOMATEN ROOSTEREN

Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Meng de **gekleurde cherrytomaten** in een ovenschaal met de olijfolie, de zwarte balsamicoazijn, de **knoflook** en peper en zout naar smaak. Zet de ovenschaal naast de **kippendij** in de oven en rooster 18 – 20 minuten.



3 PASTA KOKEN

Kook ondertussen ruim water in een pan met deksel voor de **orechiette**, en kook de **orechiette** in 10 – 12 minuten beetgaar. Giet af en laat zonder deksel uitstomen.



4 PIJNBOOMPITTEN ROOSTEREN

Rooster ondertussen de **pijnboompitten** in een koekenpan, zonder boter of olie, goudbruin. Bewaar apart.



5 SCHEUREN EN MENGEN

Scheur de **buffelmozzarella** in stukjes. Meng de **groene pesto** en de zure room door de **orechiette**.



6 SERVEREN

Verdeel de **pasta** over de borden, evenals de geroosterde **gekleurde cherrytomaten**, de **kip** en de **mozzarella**. Garneer met de **pijnboompitten** en de basilicumblaadjes.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gekonfijte kippendij (st) *	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Gekleurde cherrytomaten (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Orechiette (g) 1) 17) 20)	90	180	270	360	450	540
Pijnboompitten (g) 19) 22) 25)	5	10	15	20	25	30
Buffelmozzarella (g) 7) *	60	125	180	250	305	380
Groene pesto (g) 7) 8) *	20	40	60	80	100	120
Zure room (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Vers basilicum (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	4571 / 1093	818 / 196
Vetten (g)	64	11
Waarvan verzadigd (g)	22,3	4,0
Koolhydraten (g)	76	14
Waarvan suikers (g)	12,9	2,3
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	50	9
Zout (g)	1,1	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 8) Noten

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja

22) Noten 25) Sesam

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).