



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 43
2016



Een culinaire vraag tijdens het koken?

Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.



WIJNBOX

Ramón Roqueta tinto

Bij gebakken kip smaakt zowel wit als soepel rood. De kaasdressing geeft de doorslag, dus schenken we deze zijdezachte tempranillo uit Spanje.



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



Kipfilethaasjes met kleurige salade en grana padanodressing

Voor wanneer je weinig tijd hebt

De knapperige salade van little gem, roseval aardappelen, rode ui en gele paprika zijn een heerlijke combinatie met de malse kipfilethaasjes. Om de salade extra op smaak te brengen, voeg je een dressing toe van mosterd en grana padano.



25-30 min



gemakkelijk



eet aan het begin



kind-vriendelijk



glutenvrij

bewaar in de koelkast



Grana padano



Little gem



Kipfilethaasjes



Roseval aardappelen



Rode ui



Gele paprika



Oregano

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Roseval aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Grana padano (g) 3) 7)	25	50	75	100	125	150
Little gem	1	2	3	4	5	6
Rode ui	½	1	1½	2	2½	3
Gele paprika	½	1	1½	2	2½	3
Oregano (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Kipfilethaasjes (g)	100	200	300	400	500	600
Extra vierge olijfolie (el)*	2	4	6	8	10	12
Witte balsamicoazijn (tl)*	1	2	3	4	5	6
Mosterd (tl)*	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	½	1	1	1	1½	1½
Peper & zout*						

Naar smaak

* Zelf toevoegen

Allergenen

3) Eieren **7)** Melk/lactose

Benodigheden

Pan met deksel, saladekom, koekenpan

Voedingswaarden 711 kcal | 36 g eiwit | 56 g koolhydraten | 36 g vet, waarvan 13 g verzadigd | 9 g vezels



1 Was de aardappelen (roseval) grondig en snijd in parten.

Zorg dat de aardappelen net onder water staan in een pan met deksel, breng afgedekt aan de kook en laat 12 - 15 minuten koken. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.



2 Meng ondertussen in een saladekom de grana padano met de extra vierge olijfolie, witte balsamicoazijn, mosterd, 2 el water per persoon, peper en zout tot een dressing.

3 Snijd de little gem klein en de rode ui in fijne halve ringen. Snijd de paprika in blokjes. Voeg de little gem en de helft van de rode ui toe aan de saladekom.

4 Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan en bak de paprika, oregano en overige rode ui 3 minuten op hoog vuur. Haal uit de pan en voeg toe aan de saladekom.



5 Snijd eventueel de kipfilethaasjes in gelijke grootte. Verhit de overige olijfolie in dezelfde koekenpan en bak de kipfilethaasjes 8 - 10 minuten rondom.

6 Voeg de aardappelen toe aan de saladekom, schep de salade goed om en breng verder op smaak met peper en zout.

7 Verdeel de salade over de borden en leg daarop de kipfilethaasjes.



Tip! Meer zin in een winters gerecht? Kook de aardappelen dan zoals boven beschreven. Maar stamp vervolgens met een aardappelstamper en schep de gebakken groenten er vervolgens doorheen.