



KIPPENDIJ IN ROMIGE CHEDDAR-BIERSAUS

Met geroosterde aardappeltjes en broccoli



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.



Nicola aardappelen



Broccoli *



Sjalot



Champignons *



Verse salie *



Kippendijstukjes *



Affligem Blond



Crème fraîche *



Geraspte cheddar *

Totaal: **35-40** min.

Gemakkelijk

Eet binnen **3** dagen

In dit bourgondische gerecht serveer je stukjes kippendij in een romige biersaus. Naast champignons en cheddar bevat deze saus Affligem Blond, een Belgisch abdijbier met een ronde smaak van tropisch fruit. De cheddar maakt de saus lekker hartig en het bier zorgt ervoor dat de smaken extra worden versterkt.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Bakplaat met bakpapier en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **kippendij in romige cheddar-biersaus**.



1 AARDAPPELEN ROOSTEREN

Verwarm de oven voor op 210 graden. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in smalle parten. Meng de **aardappelen** met de helft van de olijfolie op één helft van een bakplaat met bakpapier breng op smaak met peper en zout. Bak de **aardappelen** 30 – 40 minuten in de oven, of tot ze gaar en krokant zijn. Schep halverwege om.



2 BROCCOLI ROOSTEREN

Snijd ondertussen de bloem van de **broccoli** in roosjes en de steel in blokjes. Haal de **aardappelen** na 18 – 22 minuten uit de oven en verdeel de **broccoli** over de lege helft van de bakplaat. Meng de **broccoli** met de overige olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Bak de laatste 12 – 16 minuten mee met de **aardappelen** in de oven, of tot de roosjes gaar zijn en bruin kleuren ★.



4 BIER INKOKEN

Voeg de **sjalot** toe aan dezelfde koekenpan en fruit de **sjalot** 1 minuut op middelhoog vuur. Voeg vervolgens ook de **champignons** toe aan de pan en bak ze in 4 – 5 minuten bruin. Schenk het **Affligem Blond** in de koekenpan, zet het vuur middellaag en laat het **bier** inkoken tot een kwart van zijn oorspronkelijke volume.



5 SAUS MAKEN

Voeg de groentebouillon en de **crème fraîche** toe aan de koekenpan, roer goed en laat 5 – 7 minuten zachtjes koken, of totdat het vocht is ingedikt tot een saus. Meng vervolgens de **kip**, de **cheddar** en de **salie** door de saus en laat nog 1 minuut zachtjes koken, of tot de **cheddar** is gesmolten. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

★ **TIP:** Maak je dit gerecht voor meer personen? Verdeel de broccoli en aardappelen dan over 2 bakplaten of bak de aardappelen 25 – 30 minuten, afgedekt, in een hapjespan.



3 KIP BAKKEN

Snipper ondertussen de **sjalot** en snijd de **champignons** in plakken. Snijd 2 blaadjes **salie** per persoon in **reepjes** ★★. Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de **kippendijstukjes** in 4 – 6 minuten gaar op middelhoog vuur. Haal de **kip** uit de pan en bewaar apart.

★★ **TIP:** Ben je een liefhebber van salie? Voeg dan gerust meer toe.



6 SERVEREN

Verdeel de **aardappelen** en de **broccoli** over de borden. Serveer met de **kippendij** in **cheddar-biersaus**.

★ **TIP:** Geroosterde broccoli wordt minder zacht dan gekookte. Eet jij je broccoli graag zachter of heb je een minder sterke oven? Kook de broccoli dan 2 – 3 minuten voordat je hem in de oven schuift.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Nicola aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Broccoli (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons (g) *	60	125	180	250	350	450
Verse salie (blaadjes) 23 *	2	4	6	8	10	12
Kippendijstukjes (g) *	100	200	300	400	500	600
Affligem Blond (ml) 1)	40	75	100	125	150	175
Crème fraîche (el) 7) 15) 20) *	1½	3	4½	6	7½	9
Geraspte cheddar (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Olijfolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter* (el)	½	1	1½	2	2½	3
Groentebouillon* (ml)	50	100	150	200	250	300
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3648 / 872	434 / 104
Vet totaal (g)	49	6
Waarvan verzadigd (g)	19,7	2,3
Koolhydraten (g)	54	6
Waarvan suikers (g)	6,7	0,8
Vezels (g)	12	1
Eiwit (g)	43	5
Zout (g)	1,3	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 20) Soja 23) Selderij

† **TIP:** Eten er kinderen mee? Gebruik in plaats van het bier dan extra bouillon en voeg ¼ tl wittewijnazijn per persoon toe.

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 18 | 2018

HelloFRESH