



Wintersalade met geroosterd witlof en vadouvan kip

2 personen

🕒 20 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 150 g kipfilet (in repen)
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 4 stronkjes witlof
- 🍷 1 appel (in schijfjes)
- 🍷 ¼ sinaasappel (sap)
- 🍷 ½ limoen (sap)
- 🍷 15 g blanke amandelen
- 🍷 ¼ bosje koriander (gehakt)
- 🍷 1 el rozijnen

voor de vadouvan

- 🍷 3 uien (in stukken)
- 🍷 250 g sjalotjes (grof gesnipperd)
- 🍷 6 teentjes knoflook (gepeld)
- 🍷 100 ml arachideolie
- 🍷 ½ tl komijnpoeder (djinten)
- 🍷 ½ tl kardemompoeder
- 🍷 ½ tl mosterdzaad
- 🍷 mespunt kurkuma
- 🍷 ¼ tl nootmuskaat
- 🍷 ¼ tl chilipepervlokken
- 🍷 mespunt kruidnagelpoeder

MATERIAAL: keukenmachine, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Maal voor de vadouvan de uien, sjalotjes en knoflook grof in een keukenmachine.
3. Verhit de olie en fruit hierin dit mengsel in 10-15 minuten goudbruin.
4. Voeg ½ theelepel zout en ½ theelepel gemalen peper toe.
5. Verdeel dit mengsel over de bakplaat en droog 45 minuten tot 1 uur in de oven.
6. Laat afkoelen en meng de andere specerijen erdoor.
7. Bewaar de vadouvan in een afgesloten pot tot 1 maand in de koelkast of 6 maanden in de diepvries.

Bereiden

8. Verwarm de oven voor op 220°C.
9. Schep de kip om met 2 eetlepels van de vadouvan en 1 eetlepel olijfolie.
10. Snijd de stronkjes witlof in de lengte door en leg ze met het snijvlak naar boven op een bakplaat.
11. Bestrijk met olie en rooster hoog in de oven in circa 15 minuten goudbruin.
12. Marineer intussen de appelschijfjes in het citrussap.
13. Laat de witlof op de bakplaat iets afkoelen.
14. Bak de kip op middelhoge stand om en om in circa 10 minuten bruin en gaar.
15. Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en bak de amandelen met de koriander goudbruin.
16. Laat op een bord afkoelen zodat de noten weer knapperig worden en bestrooi met zout.
17. Snijd de witlof in grove stukken en schep met de kip, appel, rozijnen en amandelen in een schaal door elkaar.
18. Maal nog wat zout en peper erover en serveer direct.

