



Kip met krieltjes en gemengde salade

2 personen – hoofdgerecht

15 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g vastkokende kriel in de schil
- 2 el milde olijfolie
- 4 kipdrumsticks
- ½ el gedroogde dragon
- 170 g mais in blik
- 1 kleine sjalot
- ½ komkommer
- 150 g trostomaten
- 25 g zuivelspread
- 1 el natuurazijn

MATERIAAL: airfryer XL

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de ongeschilde krieltjes schoon, halveer en schep om met ¼ van de olie en peper.
2. Bak 10 minuten in de airfryer op 200 °C.
3. Smeer ondertussen de drumsticks in met ¼ van de olie en bestrooi met de helft van de dragon, peper en eventueel zout.
4. Leg de drumsticks op de krieltjes.
5. Bak 30 minuten op 180 °C tot de kip gaar is en de krieltjes goudgeel en knapperig zijn.
6. Keer de kip halverwege.
7. Giet ondertussen de mais af.
8. Snipper de sjalot.
9. Snijd de komkommer in halve plakjes en de tomaat in dunne parten.
10. Meng de rest van de olie met de zuivelspread, azijn en de rest van de dragon tot een dressing.
11. Breng op smaak met peper.
12. Meng de dressing door de groenten.
13. Serveer de kip en krieltjes met de salade.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

