



Mediterrane kippendijen met citroenaardappeltjes en courgette

2 PERSONEN

🕒 10 + 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de kip

- 🍴 2 kippendijen, met vel en bot
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 ½ citroen, alleen het sap
- 🍴 1½ teentje knoflook
- 🍴 paar takjes tijm
- 🍴 peper en zout
- 🍴 500 g aardappels, in partjes
- 🍴 1 courgette, in partjes

voor de chimichurri

- 🍴 50 ml olijfolie
- 🍴 1 el rode wijnazijn
- 🍴 5 takjes verse tijm, alleen de blaadjes
- 🍴 ½ bosje verse oregano
- 🍴 ½ bosje bladpeterselie
- 🍴 ½ bosje bieslook
- 🍴 ½ Spaanse peper, fijngehakt
- 🍴 ½ theelepel mosterdpoeder
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 ½ kleine ui, gesnipperd
- 🍴 grof zeezout
- 🍴 versgemalen zwarte peper

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Kook de aardappels in een pan met kokend water, tot ze bijna gaar zijn.
3. Giet af en laat ze afkoelen.
4. Marineer ondertussen de kippendijen met olijfolie, het citroensap, knoflook en tijm.
5. Schik de aardappels op een bakplaat en voeg de kippendijen toe, inclusief de marinade.
6. Schep nog het geheel nog eens goed om, zodat ook de aardappels bedekt zijn met de marinade en de heerlijke citroensmaak opzuigen.
7. Zet in de oven en bak 30 minuten in de oven.
8. Maak ondertussen de chimichurri.
9. Doe hiervoor alle droge ingrediënten, dus alles behalve de ui en de Spaanse peper, in een vijzel en meng tot een gladde massa.
10. Giet er vervolgens beetje bij beetje de olie bij.
11. Doe daarna de azijn erbij en roer het goed door zodat er een gladde saus ontstaat.
12. Daarna voeg je de ui en de Spaanse peper toe en roer je alles nog eens goed door.
13. Zet het in de koelkast terwijl de kippendijen en aardappels verder garen in de oven.
14. Snijd de courgettes in plakjes en voeg ze toe aan een kom.
15. Voeg olijfolie en tijm toe, samen met een 1 el van de chimichurri en schep goed om.
16. Haal de bakplaat uit de oven en voeg de courgette toe.
17. Bak het geheel nog eens 20 minuten in de oven, of tot alles gaar is en de kippendijen goudbruin.
18. Verdeel de kippendijen, gebakken aardappels en courgette over de borden.
19. Serveer met extra chimichurri.

BRON: culy.nl

