



Hoofdgerechten

Kippenboutjes met zoete aardappel en geitenkaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram zoete aardappelen
4 kippenboutjes
4 plakjes ontbijtspek
4 salieblaadjes
1/2 theelepel mosterd
1/2 eetlepel abrikozenconfituur
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel tuinkers (fijnggehakt)
1 avocado
100 gram geitenkaas
1 eetlepel loempiasaus
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en kook ze 15-20 minuten in zoutwater. Omwikkel de kippenboutjes met spek en stop er een salieblaadje bij. Kruiden met peper en zout. Doe wat olijfolie in een grillpan en bak de kip mooi bruin op matig vuur.

Roer intussen de mosterd, een beetje zout, de tuinkers en de abrikozenconfituur onder elkaar. Snij de aardappelen in plakken en grill ze enkele minuten aan ieder kant. Wrijf ze daarna in met het mosterdmengsel.

Snij de avocado in plakken en de geitenkaas in blokjes. Schik de aardappelschijfjes, de geitenkaas en de avocado mooi op een bord en wrijf de kippenboutjes vlak voor het opdienen nog in met loempiasaus.

Keukenbenodigdheden

Grillpan

