



Hoofdgerechten

Kippendij in krokante korst

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 kip (dijen)
1 eetlepel parmezaanse kaas
2 eetlepels wit broodkruim
20 centiliters karnemelk
1 eetlepel kappertjes
50 gram boter
500 gram aardappelen
400 gram spinazie
1 citroen (zeste)
1 eetlepel currypoeder
scheutje olijfolie
3 lookteentjes
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de kippendijen goed en marineer met 1 teentje look, de olijfolie en een beetje currypoeder. Bak de kip aan beide kanten aan en leg hem in een ovenschotel.

Maak een mengeling van de broodkruimels, Parmezaanse kaas en citroenzeste en strooi dit over de kip. Leg er enkele klontjes boter bovenop en laat de kip in de oven verder garen tot er een mooi korstje ontstaat.

Was de spinazie en stoof hem aan met 2 teentjes look. De look verwijderen we erna. Voeg de kappertjes toe en laat daarna de gestoofde spinazie in een zeefje uitlekken.

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Kook ze in gezouten water. Giet ze zodra ze gaar zijn af en laat ze even drogen op het vuur. Pureer de aardappelen met wat karnemelk. Je mag altijd een klontje boter toevoegen om de puree nog meer diepgang te geven.

Tip:

De dij is het meest sappige stuk van de kip – en je krijgt er makkelijk een knapperig korstje rond.

Keukenbenodigdheden

zeef

