



Bijgerechten

Gepofte aardappel met gegrilde kip en cheddar

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 aardappelen (grote, bloemige)
4 lookteentjes (gepeld, in plakjes)
takje rozemarijn (enkele)
2 bieslook (fijnggehakt)
4 tomaten (tros)
2 lente-uitjes
2 eetlepels gebakken ajuintjes
100 gram cheddar (geraspt)
2 eetlepels witte wijnazijn
2 eetlepels barbecuesaus
120 gram zure room
2 kip (filets)
1 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel chilipoeder
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Prik de aardappelen rondom in met een vork en bestrijk ze met olijfolie. Bestrooi met zout. Wikkel elke aardappel met enkele takjes rozemarijn en plakjes knoflook in 2 vellen aluminiumfolie en leg ze 1 uur op de barbecue. Keer ze regelmatig om. Test met een prikker of de aardappelen gaar zijn. Verwijder de folie en bak ze nog even rondom bruin op de barbecue.

Snij de kipfilets overlangs in twee. Bestrijk de filets met olijfolie en kruid met het paprikapoeder, chilipoeder, peper en zout. Gril ze goudbruin en gaar op de barbecue. Snij het vlees vervolgens fijn.

Snij de lente-uitjes fijn. Snij de tomaten in plakjes. Meng de ui onder de tomatenplakjes en breng op smaak met de witte wijnazijn, scheutje olijfolie, peper en zout.

Snij de gepofte aardappelen in de lengte door en maak met een vork het kruim wat los. Bestrooi met de cheddar en laat de kaas wat smelten. Schep er een lepel van het tomatenmengsel op en vervolgens een lepel van de gegrilde kip. Werk af met een lepeltje barbecuesaus, wat zure room, bieslook en gebakken uitjes.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

