



Hoofdgerechten

Citroenboutjes met romesco saus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 kippenboutjes
1 knoflook (bol, doormidden)
200 gram olijven (groene)
2 citroenen (in schijfjes)
1 eetlepel kippenkruiden
100 milliliters olijfolie
2 takjes rozemarijn

Voor de lente-ui

3 eetlepels olijfolie
2 bosjes lente-ui
peper
zout

Voor de romesco saus

200 gram paprika's (geroosterd)
50 gram amandelen (grof gehakt)
50 gram amandelen
1 tomaat (grote)
2 lookteentjes
1 scheutje olijfolie
paprikapoeder
chilipoeder
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Leg de kippenbouten in een ovenschaal en wrijf in met de kippenkruiden. Leg er de citroenschijfjes, knoflook, rozemarijn en de olijven bij. Overgiet met 100 ml olijfolie en zet 45 minuten in de oven. Overgiet regelmatig met

de braadjus.

Gril de lente-uien 7 minuten met olijfolie in een grillpan en kruid af met peterselie en zout.

Doe de ingrediënten voor de saus in een blender en mix glad. Doe er eventueel nog een scheutje olijfolie bij.

Leg de lente-uien op een schaal en schep er de romesco saus over. Werk af met de gehakte amandelen en dien op met de kip.

Keukenbenodigdheden

Oven

Blender

