

Kip, Patat*, Appelmoes**

Wie: Jur Eekelder
Smaak: Neutraal
Bereidingstijd: 1 uur
Afwastijd: 7.5 min
Kosten p.p.: € 5,-
Special thanks to: Rick Stegeman
Speciale benodigdheden: Liefde
Serveersuggestie: Bio Brocollisoep

Ingrediënten voor 4 personen:

- 8 grote Kippenpoten
- 800 g Aardappelen
- Uien, veel uien
- 1 Knolselderij
- Peper, Zout en Kipkruiden
- 1 grote zak Sla
- 1 bakje Cherrytomaatjes
- 1 Lente-ui
- 1 Komkommer
- 3 Eieren
- Balsamicoazijn en Slasaus



*Wist je dat: Jur een overmatig
uiengebruik heeft door dhr.
Stegeman? Hij zelfs ui door zijn vla
doet?*

Wat vindt Uw PromoCie:

Dit vegetarische hoofdgerecht (kip is geen vlees) is een goed beginsel voor een legendarische avond. Al raden wij aan om de patat niet te stampen, maar te frituren.

Bereiding

1. Uien, veel uien, snijden in willekeurige vormpjes
2. Aardappels en eventueel knolselderij schillen
3. Kippoten voorzien van kruiden (peper, zout, kipkruiden)
4. Kippoten aanbakken zodat ze een mooie goudbruine kleur krijgen
5. Kippoten eruit, deel van de uien erin
6. Kippoten erin, beetje water toevoegen en lekker laten sudderen, pan op deksel
7. Aardappels, andere uien en knolselderij klein half uurtje koken
8. Intussen sla wassen, cherrytomaatjes snijden, lente-ui snijden, komkommer snijden, eitjes koken, pellen en snijden
9. Alles bij elkaar voegen, beetje balsamico azijn erdoor en slasaus naar keuze
10. Kip af en toe omkeren, totale braadtijd staat wel op de verpakking ;)
11. Uiteindelijk aardappelmengsel afgieten, pureren en wat vocht van de kip toevoegen voor smeugheid
12. Klaar is Kees

* Zonder patat ** Zonder appelmoes

