



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 08
2016

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

Aardappelschotel met kipworstjes, courgette en verse dille

Groenten, vlees en aardappelen in een HelloFresh-jasje

De kipworstjes uit dit gerecht hebben we alvast voorgekruid met onder andere paprika, tijm en oregano. Aan kruiden geen gebrek, want ook verse dille behoort tot de ingrediënten. Wij hebben ook dille gebruikt in ons recept om groente in te maken. Lees meer over het inmaken van groente op de informatiekaart.



35-40 min



gemakkelijk



kind-
vriendelijk



glutenvrij



Ditta aardappelen



Ui



Courgette



Gekruide kipworstjes



Crème fraîche



Verse dille

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ditta aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ui	½	1	1	1½	2	2
Courgette	½	1	1½	2	2½	3
Gekruide kipworstjes	2	4	6	8	10	12
Crème fraîche (el) 7)	2	3	4	5	6	7
Verse dille (takjes) 15)	2	4	6	8	10	12
Groentebouillonblokjes*	¼	½	¾	1	1¼	1½
Roomboter (el)*	1	1	2	2	3	3
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

7) Melk/lactose 15) Kan sporen bevatten van selderij

Benodigheden

Pan met deksel, wok of hapjespan met deksel, aluminiumfolie, garde, ovenschaal

Voedingswaarden 598 kcal | 27 g eiwit | 59 g koolhydraten | 26 g vet, waarvan 13 g verzadigd | 7 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappelen (ditta) en snijd in dunne plakken. Zorg dat de aardappelen net onder water staan in een pan met deksel, breng afgedekt aan de kook, verkruimel het bouillonblokjes boven de pan en laat 15 minuten zachtjes koken. Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen.

2 Snipper ondertussen de ui en snijd de courgette in dunne plakken.



3 Smelt de helft van de roomboter in een wok of hapjespan met deksel. Prik de kipworstjes met een scherp mesje in op 3 plekken en bak de kipworstjes in 6 minuten op middelhoog vuur rondom bruin. Haal uit de pan en bewaar in aluminiumfolie.

4 Zet de pan met het bakvet van de kipworstjes terug op laag vuur, voeg de overige roomboter en ui toe en fruit 2 minuten. Voeg daarna de courgette toe en roerbak 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg vervolgens de gekookte aardappelschijfjes toe en bak nog 2 minuten. Breng op smaak met peper en zout.



5 Haal de pan van het vuur. Hak de dille fijn. Voeg de crème fraîche en de helft van de dille toe en roer door. Breng verder op smaak met peper en zout.

6 Verdeel het gerecht over de borden en leg op elk bord twee kipworstjes. Besprenkel met het bakvocht van de kipworstjes en bestrooi met de overige dille.

