



# Gemarineerde kipdrumsticks met gepofte aubergine

Met gebakken aardappelen en labne



## SYNERA TINTO

Synera is volle maar soepele wijn gemaakt van tempranillo met een klein beetje cabernet sauvignon voor extra pit. Lekker bij de kip en de donkere smaak van de gepofte aubergine.



Aubergine



Gemarineerde kipdrumsticks \*



Rode ui



Knoflookteen



Nicola aardappelen



Citroen



Verse basilicum \*



Turkse groene peper



Labne \*

Totaal: 40-45 min. Discovery

Gemakkelijk Glutenvrij

Eet binnen 3 dagen

De Israëlisch-Britse kok Yotam Ottolenghi is persoonlijk verantwoordelijk voor de stijgende populariteit van 'the mighty aubergine', zoals hij de groente omschrijft in zijn kookboek Plenty. In dit recept poffen we hem. Dat duurt misschien wat langer, maar betaalt zich dubbel en dwars terug in smaak.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Aluminiumfolie, bakplaat met bakpapier, hapjespan met deksel en kleine kom.

Laten we beginnen met het koken van de **gemarineerde kipdrumsticks met gepofte aubergine**.



## 1 AUBERGINE VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 210 graden. Vet per persoon 1 stuk aluminiumfolie van 30 x 30 cm in met een beetje olijfolie. Halveer de **aubergine** en leg elke helft met de snijkant naar beneden op een stuk aluminiumfolie. Besprenkel met de overige olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Vouw de aluminiumfolie dicht zodat er geen lucht bij kan komen.



## 2 IN DE OVEN

Verdeel de **kipdrumsticks** over de linkerkant van een bakplaat met bakpapier. Leg de **aubergine** op rechterhelft van dezelfde bakplaat. Bak de **kipdrumsticks** en de **aubergine** 35 – 40 minuten in de oven, of tot ze bruin en gaar zijn. Draai de **kipdrumsticks** halverwege om.



## 3 SNIJDEN EN BAKKEN

Snipper ondertussen de **rode ui** en pers of snijd de **knoflook** fijn. Schil of was de **aardappelen** (nicola) grondig en snijd in parten. Verhit de zonnebloemolie in een hapjespan met deksel en fruit de **ui** 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **knoflook** toe en bak nog 1 minuut.



## 4 AARDAPPELEN BAKKEN

Voeg de **aardappelen** toe aan de hapjespan met deksel en bak de **aardappelen** 25 – 30 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten de deksel van de pan. Schep regelmatig om en breng op smaak met peper en zout. Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **Turkse groene peper** en snijd hem in kleine blokjes. Bestrooi de gebakken **aardappelen** met de blokjes **Turkse peper**.



## 5 SAUS MAKEN

Rasp ondertussen de gele schil van de **citroen** (zie tip) en snijd de **citroen** vervolgens in partjes. Snijd het **basilicum** fijn. Meng in een kleine kom ½ tl van de geraspte **citroenschil** per persoon en de helft van het **basilicum** met de **labne** en breng op smaak met peper en zout.

### ★ TIP

Let op dat je tijdens het raspen van de citroen het wit niet mee raspt, dat deel van de citroenschil is erg bitter.



## 6 SERVEREN

Verdeel de gepofte **aubergine** over de borden. Let op: maak de pakketjes voorzichtig open want er komt hete stoom uit! Garneer de **aubergine** met de helft van de **labne**, bestrooi met het overige **basilicum** en leg er de **kipdrumsticks** bij. Serveer met de **aardappelen**, de overige **labne** en de partjes **citroen**.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine (st)	½	1	1½	2	2½	3
Gemarineerde kipdrumsticks (st) *	2	4	6	8	10	12
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	1	2	3	4	5	6
Nicola aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Citroen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Verse basilicum (blaadjes) 23) *	5	10	15	20	25	30
Turkse groene peper (st)	1	2	3	4	5	6
Labne (g) 7) 19) 22) *	40	80	120	160	200	240
Olijfolie* (el)	¾	1½	2	2½	3	3½
Zonnebloemolie* (el)	¾	1½	2	2½	3	3½
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2741 / 655	481 / 115
Vet totaal (g)	32	6
Waarvan verzadigd (g)	7,3	1,3
Koolhydraten (g)	58	10
Waarvan suikers (g)	11,4	2,0
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	28	5
Zout (g)	0,3	0,1

## ALLERGENEN

7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be

WEEK 32 | 2017