



# LANGZAAM GEGAARDE KIP IN BIER

Met rode paprika, prei en aardappel



## HEINEKEN EXTRA VERS

Proeven wat de bierbrouwers proeven? Dat doe je met dit nét gebrouwen bier. Het flesje is constant gekoeld en beschermt tegen licht, waardoor het Extra Vers blijft.



Ui



Prei \*



Knoflookteen



Nicola aardappelen



Spekblokjes \*



Kippendij met bot \*



Laurierblad



Heineken Extra Vers \*



Rode paprika \*

Totaal: 45-50 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Het bier in dit recept werkt als smaakversterker: de saus en kip smaken er extra hartig door. Doordat je de kip op het bot gaart, blijft hij bovendien veel sappiger dan een filet. Ook fijn: voor dit gerecht heb je maar één pan nodig.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Hapjespan met deksel en schuimspaan.

Laten we beginnen met het koken van de **langzaam gegaarde kip in bier**.



### 1 VOORBEREIDEN

Snipper de **ui**. Snijd de **prei** in dunne halve ringen. Pers de **knoflook** of snijd fijn. Schil de **aardappelen** en snijd in parten. Snijd de **kippendij** twee keer diagonaal in tot op het bot en bestrooi met peper en zout.



### 2 SPEK EN KIP AANBAKKEN

Verhit de roomboter in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur en bak de **spekblokjes** in 3 – 4 minuten knapperig. Schep uit de pan en bewaar apart. Voeg de **kippendij** toe aan de pan en bak één zijde van de **kippendij** in 2 minuten goudbruin en draai om.



### 3 GROENTEN MEEBAKKEN

Voeg de **ui**, de **prei**, de **knoflook**, de **aardappelen** en het **laurierblad** toe aan de hapjespan met de **kip** en bak nog 3 minuten. Blus af met **Heineken Extra Vers** en voeg 25 ml water per persoon toe. Verkrummel ¼ bouillonblokjes per persoon boven de pan.



### 4 STOVEN EN SNIJDEN

Dek de hapjespan af en laat 30 minuten zachtjes koken op middelhoog vuur. Breng op smaak met peper en zout. Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode paprika** en snijd in dunne repen.



### 5 STOOFF AFMAKEN

Voeg de **paprika** toe aan de hapjespan, verhoog het vuur naar middelhoog en kook, onafgedekt, nog 5 minuten. Roer regelmatig door om aanbakken te voorkomen. Roer vervolgens de **spekjes** door het gerecht.



### 6 SERVEREN

Verdeel het gerecht over diepe borden.

## 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Prei (g) *	100	200	300	400	500	600
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Nicola aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Spekblokjes (g) *	25	50	75	100	125	150
Kippendij met bot (160 g) *	1	2	3	4	5	6
Laurierblad (st)	1	1	2	2	3	3
Heineken Extra Vers (ml) 1) *	75	150	225	300	375	450
Rode paprika (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Zelf toevoegen*						
Roomboter* (el)	1	2	3	4	5	6
Kippenbouillonblokjes* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout*	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3138 / 750	428 / 102
Vet totaal (g)	35	5
Waarvan verzadigd (g)	15,2	2,1
Koolhydraten (g)	62	8
Waarvan suikers (g)	11,3	1,5
Vezels (g)	10	1
Eiwit (g)	37	5
Zout (g)	2,2	0,3

#### ALLERGENEN

1) Gluten

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).

★TIP: Kook je dit gerecht voor kinderen of zwangeren? Dan kun je het bier vervangen door een zelfde hoeveelheid bouillon.