



# Kippenbout met gebakken aardappelen, spek en persillade



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



## Ingrediënten

4 kippenbouten  
1 potje kippenkruiden  
100 gram boter  
1 scheutje olijfolie  
4 sjalotten (gepeld maar heel gelaten)  
1 bosje tijm  
3 blaadjes salie (vers)  
1 kilogram aardappelen (vastkokend, geschild en in stukken gesneden)  
300 gram gerookt spek (in blokjes)  
peper en zout  
2 teentjes knoflook (geplet)  
1 bosje bladpeterselie (fijngesneden)  
1 takje dragon (fijngesneden)  
2 eetlepels kervel

## Bereidingswijze

- 1.** Bestrooi de kippenbouten royaal met kippenkruiden.
- 2.** Smelt de helft van de boter met een beetje olijfolie in een braadpan. Bak hierin de kippenbouten aan beide kanten mooi goudbruin aan
- 3.** Voeg 3 sjalotten, tijm en salie toe. Laat 25 minuten zachtjes garen.
- 4.** Kook de aardappelen gaar in gezouten water en giet af.
- 5.** Smelt in een grote pan de rest van de boter en voeg hier het spek en de stukken aardappel aan toe. Bak mooi goudbruin. Breng op smaak met peper en zout.



- 6.** Meng in een kom 1 fijngesneden sjalot met de knoflook, de bladpeterselie, de dragon en de kervel. Voeg toe aan de aardappelen en het spek en haal van het vuur.
- 7.** Serveer de kippenbouten met de aardappelblokjes.