

Roomkaaspuree met gegrilde kip en crunchy salade

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 1⁄2 kilogram bintjes
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
250 gram roomkaas
nootmuskaat
6 eetlepels olijfolie
2 eetlepels kippenkruiden
4 kipfilets (doormidden gesneden)
1 theelepel mosterd
2 eetlepels limoensap
1 rode ui (fijngesneden)
1 zak gemengde sla
1 bosje radijzen (in dunne plakjes)
1 bosje bieslook (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Schil de aardappelen en snij ze in kwartjes. Doe ze in een kookpot met het laurierblad en de tijm. Overgiet met water en voeg 1 eetlepel zout toe. Breng aan de kook. Check na 25 minuten of de aardappelen gaar zijn en als dat zo is, giet ze af. Laat ze anders nog even verder koken. Verwijder het laurierblad en de tijm. Voeg de roomkaas, peper en nootmuskaat toe. Stamp tot puree en hou warm.**

2. **Meng 2 eetlepels olijfolie met de kippenkruiden. Wrijf de stukken kip hiermee in. Verhit een grillpan en gril de kip aan beide kanten goudbruin.**

3. **Meng de mosterd met het limoensap, de rode ui en de rest van de olijfolie. Roer tot een mooie vinaigrette.**

4. **Schep op elk bord een laagje puree. Leg hierop de gegrilde kip. Verdeel hierover de sla en de radijzen. Bedruppel met de vinaigrette en werk af met bieslook.**