



PREISCHOTEL MET WITLOF EN KIP-KERRIE

Met ham en een knapperige kaaskorst



MASAN ROUGE

Bij de smaken en structuur van deze ovenschotel kun je het beste een zachte rode wijn drinken, zoals deze Masan gemaakt van grenache en merlot.



Witlof ✨



Prei ✨



Gemarineerde kipreepjes ✨



Achterham ✨



Geraspte belegen kaas ✨



Bintje aardappelen

Totaal: 30-35 min.

Original

Gemakkelijk

Calorie-focus

Eet binnen 3 dagen

Glutenvrij

Witlof met ham en kaas is een klassieker met een gouden randje. Daarnaast is een kip-kerrie aardappelschotel dat ook. Laten we nou net die twee hebben gecombineerd tot iets wat dubbel zo lekker is.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, aardappelstamper, wok of hapjespan en ovenschaal.

Laten we beginnen met het koken van de **preischotel met witlof en kip-kerrie**.



1 WATER KOKEN

Verwarm de oven voor op 220 graden. Breng ondertussen in een pan met deksel ruim water aan de kook voor de aardappelen.



2 AARDAPPELPUREE MAKEN

Was of schil de **aardappelen** (bintje) grondig en snijd in gelijke stukken. Zorg dat de **aardappelen** net onder water staan in de pan met deksel, breng afgedekt aan de kook en kook 12 - 15 minuten. Giet daarna af, maar bewaar het kookvocht. Stamp de **aardappelen** met behulp van een aardappelstamper, met de melk of een beetje kookvocht, tot een grove puree.



3 SNIJDEN

Snij ondertussen de harde onderkant van de **witlof**, snijd de **witlof** doormidden en verwijder de harde kern. Snijd de **witlof** fijn en snijd de **prei** in dunne ringen. Snijd de **ham** in repen.



4 BAKKEN

Verhit de zonnebloemolie in een wok of hapjespan en bak de **witlof** en **prei** 3 - 4 minuten op middelhoog vuur. Voeg de **gemarineerde kipreepjes** toe en bak 4 - 6 minuten mee, maar nog niet gaar. Breng op smaak met peper en zout.



5 BAKKEN IN DE OVEN

Verdeel de **witlof**, **prei** en **kip** over de bodem van een ovenschaal. Verdeel hierover de **ham** en de **aardappelpuree**. Strijk vervolgens glad en bestrooi met de **geraspte kaas** en peper en zout naar smaak. Bak 10 - 15 minuten in de oven of totdat de kaas gesmolten en knapperig is.



6 SERVEREN

Verdeel de ovenschotel over de borden.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Bintje aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Witlof (st) *	1	2	3	4	5	6
Prei (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Gemarineerde kipreepjes (g) *	100	200	300	400	500	600
Achterham (plak) *	1	2	3	4	5	6
Geraspte belegen kaas (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Melk*					Scheutje	
Zonnebloemolie* (el)	½	½	1	1	1½	1½
Peper & zout*					naar smaak	

*Zelf toevoegen | * In de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	2300 / 550	379 / 91
Vet totaal (g)	17	3
Waarvan verzadigd (g)	3,3	0,6
Koolhydraten (g)	62	10
Waarvan suikers (g)	22,8	3,8
Vezels (g)	13	2
Eiwit (g)	34	6
Zout (g)	1,6	0,3

ALLERGENEN

7) Melk/lactose

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

www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be

WEEK 20 | 2017

