# GEGRILDE GROENTE SALADE MET KROKANTE AARDAPPELTJES EN EEN HELE GEGRILDE KIP



**Eetmoment:** Diner
**Behoefte:** Luxe, Gezond
**Soort:** Vlees

Een salade met gegrilde groenten is een fijne afwisseling voor in de zomer. En soms heb je van die momenten dat je ontzettend veel zin hebt in een stuk gebraden kip. Deze twee in combinatie met krokante aardappeltjes en een goed glas wijn, zorgt voor een spetterend diner. Als je dit op tafel zet, zijn je tafelgasten geheid geïmponeerd. En komt de kip niet helemaal op? Geen probleem. De Bigondier laat binnenkort zien wat je nog meer kan maken met de resterende, geroosterde kip. Heerlijk! Uiteraard vind je de bijpassende wijn weer bij ons in de winkel.

**Benodigdheden voor 3-4 personen**

Salade

- 200 gr. bimi
- 4 little gems
- 100 gr. radijsjes
- Handje China sprouts
- Halve rode ui, fijngesneden
- Sap rasp van een halve limoen
- 3 el. yoghurt
- 2 el. mayonaise
- 2 el. bieslook, fijngesneden
- munt, fijngesneden
- basilicum, fijngesneden
- en peper

Overig

- 1 hele kip
- 250 ml. half droge witte wijn
- 2 tenen knoflook
- Extra virgin olijfolie
- Peper en zout
- 600 gr. opperdoes aardappelen

**Bereiding:**

1) We beginnen eerst met het maken van de dressing voor de salade. Dit doen we zodat deze even lekker koud kan worden en doortrokken qua smaak kan worden. Doe de yoghurt, mayonaise, bieslook, munt, basilicum, zout, peper, sap en de rasp van een halve limoen in een schaaltje en roer goed door. Proef even en voeg naar smaak nog iets van de ingrediënten toe indien nodig. Zet hem vervolgens koud in de koelkast

2) Verwarm de oven voor op 200 graden of bereid een barbecue met indirecte hitte op dezelfde warmte. Leg de kip in een ruime ovenschaal of braadslede en schenk de witte wijn erbij. Snijd de knoflook tenen in grove stukken en doe deze erbij. Kruid de kip met flink wat zout, peper en olijfolie. Knijp er ook nog het sap van een halve limoen erover heen. Braad de hele kip gedurende 55-65 minuten in de oven. Bedruip de kip om het kwartier met het vocht in de braadslede. Hierdoor komen de smaken van onder andere de wijn goed in de kip en wordt het huid mooi krokant.

3) Kook de opperdoes aardappelen in 5 tot 6 minunten even kort voor. Leg deze in een kleine ovenschaal en voeg wat olijfolie, boter, peper en zout toe. Zet de aardappelen ook in de oven voor 20-25 minuten. Na 15 minuten roer je alles even door en druk je de aardappelen een klein beetje plat. Hierdoor worden ze extra krokant.

4) Grill de bimi's op de barbecue of in een grillpan. Idem voor de little gem, nadat je ze hebt gehalveerd. Snijd de radijsjes in plakjes en de rode ui fijn.

5) Bedruip de bimi's en radijsjes met wat braadvocht van de kip en leg ze op het bord. Leg de gegrilde little gem erbij en voeg naar smaak rode ui toe. Bedruppel ze met wat van de yoghurtdressing en voeg eventueel naar smaak nog wat losse kruiden toe. Leg de aardappeltjes erbij en serveer een stuk van de kip bij.

6) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Escorihuela Gascon Viognier (https://www.debigondier.nl/products/escorihuela-gascon-viognier?_pos=2&_psq=esc&_ss=e&_v=1.0) is zeker een aanwinst.

## HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.