



Gebakken kip met geglaceerde radijsjes

Deze maand staat de radijs in de schijnwerper.

De smaak van radijsjes is anders dan ze doen vermoeden: in plaats van lief en zacht zijn ze juist scherp, fris en peperachtig. Als je ze echter verwarmt, wordt de pittige smaak zachter en de structuur nog sappiger. Ideaal dus om te gebruiken als bijgerecht.



Wat ga je doen?

- 1 Kruid de kippendijen met nootmuskaat zout en peper en laat even intrekken.
- 2 Doe het bouillonblokje in een hittebestendige maatbeker.
- 3 Breng 400 ml liter water aan de kook.
- 4 Zodra het water kookt, giet je het water in de maatbeker bij het groentebouillonblokje. Roer het geheel goed door tot het bouillonblokje helemaal is opgelost.
- 5 Verhit 40 gram van de braadboter op een laagvuur in een braadpan. Pas op dat de boter niet te heet wordt.
- 6 Braad de kippendijen in de braadpan rondom bruin op een niet te hoog vuur.
- 7 Haal de kip uit de braadpan.
- 8 Zet het vuur hoog en blus de jus in de braadpan af met een scheutje water.
- 9 Draai na het afblussen het vuur lager en leg de kippendijen terug in de braadpan. Laat de kippendijen

Wat heb je nodig?

- 4 biologische kippendijen
- 1 el nootmuskaat
- 65 gr braadboter
- 1 bos radijs
- 1 theelepel rietsuiker
- 1 theelepel balsamicoazijn
- 300 gram volkoren couscous
- 400 ml groentebouillon van een bouillonblokje
- 400 gr bloemkool
- Zout en peper



- 10-15 minuten sudderen op laag vuur met het deksel op de pan.
- 10 Was de radijsjes met koud water en dep ze vervolgens droog.
- 11 Snij de bloemkool in roosjes.
- 12 Vul een kookpan met ongeveer 5 cm water en kook daarin de bloemkoolroosjes in ca. 10 minuten beetgaar. Prik met een vork in de roosjes om de gaarheid te controleren. Tevreden? Giet de roosjes af en laat de bloemkool in de pan tot de rest ook klaar is.
- 13 Doe de couscous in een schaal of diep bord dat tegen hitte kan.
- 14 Giet de hete groentebouillon over de couscous tot de couscous net onder de bouillon staat. Laat 3-5 minuten staan (of zo lang als de verpakking van de couscous aangeeft).
- 15 Smelt de rest van de bakboter in een hapjespan. Als de boter schuimt, doe

- je de radijsjes erbij. Bak ze 2 minuten op laag vuur.
- 16 Roer intussen de couscous om met een vork als deze de bouillon heeft opgenomen.
- 17 Voeg rietsuiker en de balsamicoazijn toe aan de radijsjes. Bestrooi de radijsjes met zout en peper en laat ze in 3 tot 4 minuten in de pan glaceren. Blijf de radijsjes continu omroeren.

Eet smakelijk!



Let op:

De radijsjes moeten krokant blijven, dus serveer ze warm met de gebakken kip, de couscous en bloemkool. Strooi nog een beetje nootmuskaat over de bloemkool.