

Zomerkip met steenfruit en amandelen



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Bijgerechten (overig)	
Seizoen	+	
Keuken	Amerikaans	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

- 1 eetlepel(s) Limoen rasp
- 3 eetlepel(s) Limoensap
- 5 stuk Nektarine
- 1 bos Peterselie
- 4 eetlepel(s) Honing
- 2 eetlepel(s) Kerriepoeder
- 4 eetlepel(s) Olijfolie
- 100 gram Amandelen
- 8 stuk Kippendij

Voorbereiding

Hak de amandelen tot grof kruim. Vet een ovenschaal in. Maak een mix van het kerriepoeder, de honing, olijfolie en zout. Wrijf de kippendijen hiermee in. Rol de kippendijen vervolgens door de amandelen. Leg de kippendijen in de ovenschaal en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Snijd de nektarines in partjes.

Hak de peterselie fijn en meng deze met de nektarines, de limoenrasp, de helft van het limoensap en breng op smaak met peper en zout.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bak de dijen zo'n 40 minuten in de oven, draai ze af en toe.

Blus de kippendijen af met de rest van het limoensap, haal ze uit de schaal, verpak ze in aluminium folie en week met wat water de aanbaksels in de ovenschaal los. Roer tot een sausje en schep de aangemaakte nektarines er door.

Zet de schaal nog 10 minuten in de oven.

Leg de kip op een grote schaal en schep het nektarine mengsel er op.

Calorieën: 525 Kcal

Wist u dat ...

Serveer met sla of in (maïs)tortillas.
De nektarines kunnen vervangen worden door 8 abrikozen, 5 perziken, 8 pruimen of een pond kersen.