



BINNENKORT ROOSTEREN WE



ENGELAND



**MET EEN LEKKER STUKJE BELGISCHE KIP.**

**Kies altijd voor vlees van bij ons. Ook wanneer we de Engelsen verslaan.**

Kooktip: kipnuggets zijn op hun best met een lekker stukje kip van bij ons. Met zorg gekweekt, streng gecontroleerd en door iedereen geprezen. Smakelijk. Bekijk dit recept op de achterzijde of ontdek andere gerechten op [lekkervanbijons.be](http://lekkervanbijons.be).

 #REEDTOGETHER

  
**Lekker  
VAN BIJ  
ONS.be**

# ENGELAND

## KIPNUGGETS MET BLOEMKOOL EN AARDAPPELPARTJES

*Met kipnuggets haal je de gezellige sfeer van Engeland in huis. Deze typische Engelse schotel maak je zelf eenvoudig klaar en is overheerlijk. Drink er een frisse pint bij voor de perfecte Engelse culinaire ervaring.*

### INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

2 kipfilets in reepjes (in de lengte gesneden)

- 1 ei • panco • peper en zout
- 1 bloemkool • blikje kikkererwten (met sap) • 1 el mosterd • 2 eierdooiers
- 1 el azijn • 6 aardappelen • olijfolie
- 2 teentjes look • 1 takje rozemarijn
- 1 takje tijm

### BEREIDING

Breek het ei in een kommetje en klop het los. Haal de kippenreepjes door dit mengsel en dan door de panco. Kruid met peper en zout.

Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de gepaneerde kippenreepjes in een ovenschaal en overgiet met wat olijfolie. Bak ze 10 minuten in de oven.

Verdeel de bloemkool in roosjes en stoom ze.

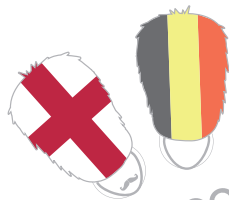
Schil de aardappelen en snijd in partjes. Leg de partjes in een ovenschaal. Meng ze met de look, de tijm, de rozemarijn en olijfolie. Bak de aardappelpartjes 20 minuten in de oven.

Klop de 2 eierdooiers, de azijn, 2 eetlepels kikkererwtensap en de mosterd op tot een luchtige massa. Meng er daarna langzaam olijfolie bij tot je een gebonden saus hebt.

Serveer de kipnuggets met de bloemkool en aardappelpartjes. Overgiet de nuggets met een dun laagje saus.



In samenwerking met Chef-kok  
Bartel Dewulf en Frédéric Decruynaere,  
huischefs van onze Rode Duivels



BINNENKORT ROOSTEREN WE  
  
ENGELAND