



# Kip, patat & appelmoes

4 personen  
40 minuten

## Ingrediënten

4 kipdijfilets met vel  
25 gram roomboter  
1 theel. kerriepoeder  
1 theel. gerookt paprikapoeder  
2 elstarappels  
1 theel. geraspte verse gember  
¼ handsinaasappel  
4 dikke vastkokende aardappels  
2 eetl. olijfolie versgemalen peper zout

- \* Begin met het maken van de appelcompote. Schil hiervoor de appels, snijd in vieren en verwijder het klokhuis.
- \* Snijd het vruchtvlees in grove stukken en schep in een kookpan.
- \* Voeg het sap, de rasp van de sinaasappel en de geraspte gember toe.
- \* Laat op een laag pitje zachtjes smoren tot de appel uit elkaar begint te vallen. Je kunt de compote zowel warm als koud serveren.
- \* Verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C.
- \* Borstel de aardappels goed schoon en snijd (met de schil er nog aan) in dikke frieten. Leg op een bakplaat en besprenkel met de olijfolie.
- \* Voeg het paprikapoeder toe en kruid met zout en peper. Hussel goed door elkaar en plaats in de oven.
- \* Laat de aardappel in ongeveer 30 minuten mooi krokant en goudbruin bakken. Schep af en toe door elkaar.
- \* Kruid de kipdijfilets stevig met versgemalen peper, zout en het kerriepoeder.
- \* Verwarm de roomboter in een antiaanbakpan tot deze begint te kleuren en bak de kipdijfilets op het vel mooi bruin en krokant.
- \* Draai het vlees om en laat op een lager vuur nog even bakken. Draai het vlees tussendoor nog tweemaal om.
- \* Reken in totaal ongeveer 12 minuten. Het dient gaar, maar nog wel sappig van binnen te zijn.
- \* Serveer de kipdijfilet met de ovenfrieten, de appelmoes en serveer er eventueel nog wat groene salade en huisgemaakte mayonaise bij.

Smakelijk!