



## Gebakken bouillon aardappeltjes met kipfilet en een salade

### Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Kippenbouillon
- 400 g Aardappelen
- 300 g Gemengde sla
- 150 g Cherrytomaten
- 225 g Kipfilet
- 1 Teentje knoflook
- 2 tl Tijm
- 2 el Olijfolie
- 1 el Balsamicoazijn

### Instructie

1. Breng 200 ml water aan de kook en roer de bouillon erdoor.
2. Schil de aardappelen en halveer ze. Bak de aardappelen in een koekenpan en voeg wat olie en boter toe. Bak de aardappels aan 1 kant bruin en keer ze om. Voeg de knoflook en takjes tijm toe en bak even mee. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook, zet het vuur laag en laat circa 10 minuten zachtjes sudderen met de deksel op de pan. Neem de deksel van de pan en laat de bouillon tot de helft inkoken.
3. Bestrooi ondertussen de kipfilets met zout en peper en bak ze in circa 10 minuten met boter mooi goudbruin en gaar.
4. Doe de sla in een slakom, halveer de tomaatjes en meng dit goed door. Bestrooi licht met zout en peper en besprenkel met olijfolie en balsamico azijn.
5. Serveer de aardappeltjes samen de kip en de sla. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

25 Min

koolhydraten

2

Energie

vetten

Eiwit