

## De Zoete Zusjes - Kip met sperziebonen

### KERSTHOOFDGERECHT



# KIP

4 personen  
Bereidingstijd: 30 min.  
Oventijd: 40 min.



## MET TAPENADE

ROZEMARIJNAARDAPPELS EN HARICOTS VERTS

DINER

### WAT heb je nodig?

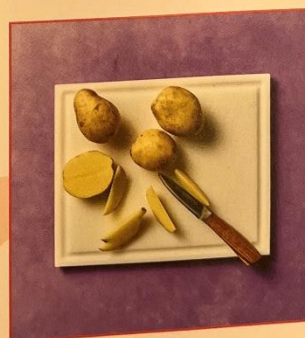
- ★ 600 g vastkokende aardappelen
  - ★ 1½ el gedroogde rozemarijn
  - ★ 4 el olijfolie
  - ★ 4 kipfilets
  - ★ 4 el tapenade van zongedroogde tomaten
  - ★ 1 bol mozzarella (125 g)
  - ★ 500 g haricots verts
- ♥ plasticfolie  
♥ cocktailprikkers

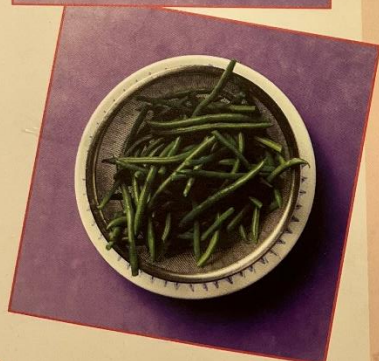
### Hoofdgerecht

Als het voorgerecht op is, gaan we verder met het hoofdgerecht. Meestal bereiden we dat alvast een beetje voor, zodat je niet te lang hoeft te wachten tussen de gerechten. De aardappels kunnen alvast in de oven, je kunt de kiprolletjes vast maken en je kunt het snijwerk allemaal vooraf al doen. Dan hoef je alleen nog even de kip en de boontjes gaar te maken. En terwijl jij nog druk in de keuken bezig bent, vraag je gewoon vast aan papa, mama, opa of oma, of ze het mooie kerstverhaal willen voorlezen uit ons nieuwe leesboek *De Zoete Zusjes vieren kerst*. Dan heeft iedereen wat te doen en zit de kerstsfeer er helemaal in!

### AAN de slag:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Boen de aardappelen schoon en droog ze. Snijd ze in partjes van 1,5 cm dik.





2. Leg de aardappelpartjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrooi ze met de rozemarijn, besprenkel met 2 eetlepels olijfolie en peper en zout naar smaak.
3. Rooster de aardappelen in het midden van de oven in ca. 40 min. goudbruin en gaar.
4. Leg de kipfilets op een snijplank en leg er een stuk plasticfolie op. Sla met een steelpan voorzichtig de kipfilets mooi plat.
5. Bestrooi de kipfilets met peper en zout naar smaak en bestrijk ze met de tapenade.
6. Snijd de mozzarella in plakjes.
7. Leg de mozzarella op de kip en rol op. Zet de rolletjes vast met een cocktailprikker.
8. Zet een koekenpan op het vuur en doe de rest van de olijfolie in de pan. Leg de kiprolletjes in de pan en bak ze 1 minuut op hoog vuur rondom bruin. Zet het vuur laag, leg een deksel op de pan en bak ze in ca. 10 min. gaar.
9. Breng ondertussen een andere pan met water aan de kook. Snijd het steeltje van de haricots verts maar laat het puntje zitten (dat doen ze in Frankrijk ook en daar weten ze wel wat lekker is).
10. Doe de haricots verts in de pan als het water kookt en kook ze beetgaar in 6-8 min.
11. Giet de haricots verts af en spoel ze kort af onder de koude kraan (dan koken ze niet meer door).
12. Serveer de kiprolletjes met de haricots verts en de aardappelpartjes.



TIP

Als je dat  
lekker vindt serveer  
je er een bakje  
ketchup bij.

