

de lekkerste
RECEPTEN
met het
KIPHAMMETJE



Ingrediënten:

voor 4 personen

1 kiphammetje
400 gram sugar
snaps
400 gram sperziebo-
nen
400 gram doperwtjes
2 theelepels mosterd
2 eetlepels olijfolie
(vergine)
handje walnoten

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Verwijder de kartonnen wikkel van het kiphammetje en leg het kiphammetje met de folie in een ovenschaal. Plaats deze in de voorverwarmde oven en bak het kiphammetje in 60 minuten gaar.
3. Kook de boontjes, erwtjes en sugar snaps in kokend water gaar:
De sperziebonen 15 minuten
De doperwtjes 10 minuten
De sugar snaps 5 minuten.
Doe ze er dus niet allemaal tegelijk in maar voeg ze na elkaar toe. Als alle groente gaar is, spoel deze af met koud water en laat het uitlekken.
4. Rooster de walnoten in een droge koekenpan tot ze licht beginnen te kleuren. Laat ze afkoelen op een keukenpapiertje. Hak de walnoten fijn.
5. Meng vervolgens de mosterd met 2 eetlepels olijfolie. Meng de gehakte walnoten door de mosterddressing en roer de dressing door de groente.
6. Snijd het kiphammetje in mooie plakken.
7. Leg de groente op het bord en leg hier overheen de plakken kip.

Eet smakelijk!

