



## Kipspiesjes met gepofte aardappel en bietjessalade

Datum: 14-05-2018  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 8 kruimige aardappelen, schoon geboend
- 2 eetl. chimichurri kruiden
- 1 eetl. olijfolie
- 320 g scharrelkipfiletblokjes
- 2 uien
- 170 g Griekse yoghurt 0% vet
- 500 g gekookte bietjes
- 150 g rauwkost bietjes julienne
- 3 eetl. rode wijnazijn
- 8 satéprikkers
- grillpan

### **Bereidingswijze:**

Verwarm oven voor op 200 graden. Verpak elke ongeschilde aardappel in een stuk aluminiumfolie en pof ca. 45 minuten in het midden van de oven. Controleer na 40 minuten of de aardappelen gaar zijn door er met een vork in te prikken. Komt de vork er weer gemakkelijk uit, dan zijn de aardappelen gaar.

Meng ondertussen 1 eetlepel chimichurri kruiden met de olijfolie en meng dit door de kipfiletblokjes. Snijd de uien in partjes. Rijg de kipblokjes en uienpartjes om en om aan de satéprikkers.

Meng de yoghurt met de rest van de kruiden. Schil de bietjes en snijd in dunne partjes. Besprenkel de bietenpartjes en bietjes julienne met de azijn.

Verhit de grillpan en gril de kipspiesjes in 10 minuten goudbruin en gaar. Keer regelmatig. Serveer de spiesjes met de gepofte aardappelen, yoghurtsaus en bietjessalade.