



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Polderhoen kippenpootjes met gekookte aardappelen en gekonfijte radijsjes

4 personen, hoofdgerecht, 40 min

Van de Streekmolen:

2 bosjes radijs

2 kg Frieslander aardappelen

4 biologische Polderhoen kippenpootjes

Voor de kippenmarinade:

4 eetlepels olijfolie

2 eetlepels citroensap

2 theelepels oregano

1 eetlepel gehakte peterselie

peper en zout

Voor de gekonfijte radijsjes:

1 el balsamico azijn

3 el witte wijn

2 el poedersuiker

30 gr vloeibare margarine

Klop de olie, citroensap, oregano, peterselie en peper en zout door elkaar en bestrijk hiermee de pootjes. Leg ze in een braadslee en schuif die in een op 220 graden voorverwarmde oven. Bak de pootjes circa 25 minuten. Bestrijk de pootjes zo nu en dan met de overgebleven marinade.

Schil de aardappelen en halveer ze. Kook in een pan met water en zout in ongeveer 25 minuten gaar. Afgieten en even laten uitstomen.

Was ondertussen de radijsjes en halveer ze. Breng ze samen met de balsamico azijn, wijn, margarine en poedersuiker 7 minuten aan de kook. Laat iets afkoelen in het vocht.

Aardappelen op het bord serveren met de kippenpootjes ernaast. Gekonfijte radijsjes over en naast de aardappelen leggen. Deze aardappelen smaken heerlijk omdat ze de eerste oogst zijn van het jaar.

Serveer er een frisse salade bij.

Eet smakelijk!