

Gegrilde kip met geroosterde kerriekrieltjes



Gegrilde kip met geroosterde kerriekrieltjes en spinaziesalade

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de kipfilets in gelijke stukken en sla ze iets platter.

Meng de helft van de olie met de kipkruiden en bestrijk de kip hiermee. Schud de krieltjes op een bakplaat om met de kerrie, paprikapoeder en een snuf zout. Meng alles goed met de rest van de olie. Rooster de krieltjes hoog in de oven in circa 20 minuten knapperig. Rooster intussen de amandelen in een droge, hete koekenpan en laat afkoelen. Verhit een grillpan en gril hierin de kipfilets om en om in 10-15 minuten gaar, afhankelijk van de dikte. Meng de dressing naar smaak met de spinazie en uienringen en maal wat zout en peper erover. Serveer met de gegrilde kipfilet en kerriekrieltjes.