

Ingrediënten voor 4 personen

VOOR DE WATERKERSPUREE

1 bosje waterkers

1 kg aardappelen

100 ml melk

1 el boter

peper en zout

VOOR DE KROKANTE KIPPENHAASJES

600 g kippenhaasjes

bladpeterselie
(verse)

2 eieren

8 el panko

5 el bloem

3 kl kipkruiden

gerookt
paprikapoeder

1 kl

4 el olijfolie

peper en zout

Waterkerspuree met krokante kippenhaasjes

DUUR: ☺☺ | BUDGET: € | MOEILIKHEID: ☹

1 Verwarm de oven voor op 180°C. Maak eerst de kippenhaasjes. Hak de bladpeterselie fijn. Neem drie kommetjes. Doe in het eerste kommetje de bloem. Klop in het tweede kommetje de eieren los. Doe in het derde kommetje de panko en kruid die met de kippenkruiden, het paprikapoeder en de bladpeterselie.

2 Kruid de kippenhaasjes met peper en zout en wentel ze één voor één eerst door de bloem, dan door de losgeklopte eieren en dan door de panko. Leg de kippenhaasjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bedruppel ze met olijfolie. Bak ze zo'n 25 minuten in de oven tot ze mooi goudbruin zijn.

3 Schil intussen de aardappelen en kook ze beetgaar in gezouten water. Spoel de waterkers en verwijder de lange steeltjes. Hak de waterkers fijn en hou wat apart voor de afwerking.

4 Giet de aardappelen af en meng er de melk, de boter en de waterkers onder. Plet alles tot puree en kruid die met peper en zout.

5 Lepel de waterkerspuree op de borden en leg er de kippenhaasjes bij. Werk af met de apart gehouden waterkers.