



Broodjes Surinaamse kip

met komkommer en paprika



ca. 20min



2 personen

"All sorrows are less with bread" aldus Don Quichot-schrijver Miguel de Cervantes. Wij zijn het roerend met hem eens! Deze heerlijke broodjes zijn namelijk om je vingers bij af te likken: goed gevuld met friszoete paprikareepjes, kraakverse sla en in ketchup-ketjap manis gesmoorde kip. Daarnaast zijn ze ook nog eens lekker makkelijk te maken. Perfect voor na een drukke dag!

Wat je van ons krijgt

- baguette ¹
- mini-komkommer
- ketjap manis ⁶
- kipfilet
- mesclunsla
- ui
- knoflook
- baguette ¹
- rode paprika
- verse chilipeper
- ketchup ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- koekenpan
- kookpan met deksel
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 873kcal, vet 25.9g, koolhydraten 114.2g, eiwit 40.6g



1. Kip koken

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Dep de **kipfilet** droog en snijd in de lengte doormidden tot **2 dunne kipfilets**. Doe de **kipfilets** in een middelgrote kookpan, overgiet met het zojuist gekookte water, doe een deksel op de pan en kook op middellaag vuur in 8-10min bijna gaar. Giet af en laat uitlekken.



4. Kip scheuren

Trek het ietwat afgekoelde **kippenvlees** met twee vorken uit elkaar in dunne reepjes.



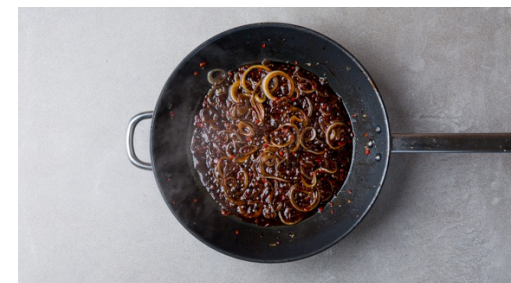
2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en snijd de **ui** intussen in dunne ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes. Snijd de **paprika** doormidden, verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Halveer de **chilipeper**, verwijder de zaadlijsten en hak **1/3e van de peper** fijn. Gebruik **meer van de peper** als je van pittig houdt.



5. Kip meebakken

Voeg de **kipreepjes** aan de sauspan toe en kook 2-3min al roerend om de **kip** met **sous** te bedekken. Breng op smaak met peper en zout. Maak intussen een **dressing** van 1-2el olie, 1el azijn (liefst witte wijn) en een snuf peper en zout. Hussel de **komkommerplakjes** en **paprika** om met de **dressing**.



3. Saus maken

Bak de **baguettes** in 8-10min in de oven af en laat ze dan afkoelen. Verhit 1-2el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui**, **knoflook** en **gehakte chilipeper** 2-3min. Zet het vuur laag, doe de **ketjap manis**, **1el ketchup** en 1tl suiker erbij en roer goed door. Voeg evt. meer **ketchup** en wat water toe zodat een **sous** ontstaat.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **baguettes** open en beleg ze met een paar lepels van de **komkommer-paprikasalade** en de **kip**. Was de **mesclunsla** grondig en meng de **sla** met de **rest van de komkommer-paprikasalade** in een kom. Serveer de **broodjes** met de **salade**.