



Broodjes Surinaamse kip

met aardappelwedges en frisse salade



ca. 25min



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. Erbij serveer je perfect geroosterde aardappelwedges. Perfect voor elke dag van de week!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 2 broodjes ¹
- 1 kipfilet
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 minikomkommer
- 1 rode paprika
- 1 verse chilipeper
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 2 zakjes ketchup
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- olijfolie
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet
- middelgrote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

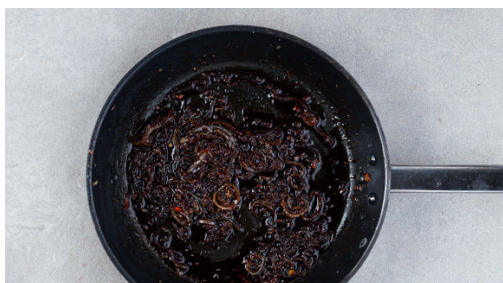
Voedingswaarde per portie

calorieën 989kcal, vet 27.6g, koolhydraten 134.5g, eiwit 48.7g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aardappels** in partjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2el olijfolie, 1/4tl zout en evt. een snuf peper. Rooster ca. 20min, tot de **aardappels** gaar zijn en goudbruine randjes hebben. Bak de **broodjes** in 4-6min af en laat ze afkoelen.



4. Saus maken

Verhit 1-2el plantaardige 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, zodat er een **saus** ontstaat. Voeg evt. meer **ketchup** en wat water toe als je de **saus** te dik vindt.



2. Kip pocheren

Dep de **kip** droog en snijd de **filet** in de lengte doormidden. Doe de **kip** met heet water en 1/2tl zout in een middelgrote kookpan. Breng het water aan de kook, leg een deksel op de pan en kook de **kip** op middellaag vuur in 8-10min bijna gaar. Giet af en laat in een vergiet uitlekken.



5. Kip meebakken

Trek de **kip** met twee vorken in reepjes en voeg ze aan de **saus** toe. Bak 2-3min al roerend mee en breng op smaak met peper en zout.



3. Ingrediënten voorbereiden

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Hak **1/3e van de peper** fijn, of meer als je van pittig houdt. Als je niet van pittig houdt, kun je de zaadlijsten verwijderen.



6. Broodjes beleggen

Hussel de **komkommer**, **paprika** en **mesclun** om met een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1el azijn (liefst wittewijn-) en een snuf peper en zout. Snijd de **broodjes** open en beleg ze met een paar lepels **salade** en de **kip**. Serveer de **broodjes** met de **aardappeltjes** en de **rest van de salade**.