



Special: paprikaspiesjes met kipstuckjes

& Aziatische miniflammkuchen met pinda's



20-30min



2 personen

Voor deze set aperitieven leek het ons leuk om te zien hoe de kipstuckjes van de Vegetarische Slager het zouden doen op een spies. Dat bleek een uitstekend idee, zeker met de hoisinsaus waar je de spiesjes in omwentelt. De miniflammkuchen die je erbij maakt hebben ook een Aziatisch tintje, dankzij een heerlijke misomarinade, -dressing en knapperige pinda's.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 limoen
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 zakje misopasta ^{1,6}
- 50ml hoisinsaus ^{1,6,11}
- 1 rol flammkuchendeeg ¹
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- 4 satéprikkers
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- bakkwast

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 886kcal, vet 45.2g, koolhydraten 78.8g, eiwit 34.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd het kapje van de **paprika**, verwijder de steel en snijd het vruchtvlees in dunne reepjes. Snijd de **rest van de paprika** in grote stukken. Snijd het **wit** en het **groen** van de **bosui** apart van elkaar in ringen. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en rasp **beide** fijn.



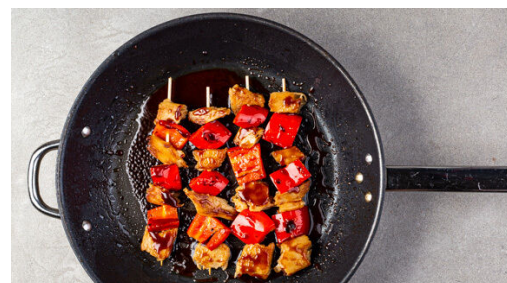
4. Spiesjes aanbraden

Prik de **kipstuckjes** en de **paprika** om en om op 4 satéprikkers. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olie en bak de **spiesjes** 4-5min rondom. Neem ze uit de pan, maar maak de pan niet schoon.



2. Topping maken

Rasp de **limoenschil** fijn, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes. Hak de **pinda's** grof en meng ze met de **witte bosui**, de **paprikareepjes** en 1el olie. Meng de **gember** met de **helft van de knoflook**, **3/4e van de miso**, **1el limoensap**, **1tl hoisinsaus** en 1el olie.



5. Saus inkoken

Voeg de **rest van de hoisinsaus**, 1tl (wittewijn)azijn en 50ml water toe aan de gebruikte koekenpan en laat de **sous** op middelhoog vuur indikken. Neem van het vuur, Voeg de **spiesjes** weer toe en wentel ze om in de **sous**. Klop een **dressing** van de **rest van de miso**, de **rest van de knoflook**, **1tl limoensap**, 2-3el mayonaise, 1-2el water en een snuf peper.



3. Miniflammkuchen bakken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het in **8 rechthoeken**. Rol de **randen** ca. 1cm op en bestrijk het **deeg** met het **misomengsel**. Verdeel het **pinda-paprikamengsel** erover en bestrijk de randen met 1tl olie. Bak de **miniflammkuchen** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **spiesjes in saus** en de **miniflammkuchen** over de borden. Bestrooi het geheel met de **groene bosui** en **limoenrasp** en bedruppel met de **dressing**. Geef de **limoenpartjes** erbij.