



Thaise traybake met kip

met zoete aardappel en rodekoolsalade



30-40min



2 personen

Tijd voor de traybake van het jaar! Chef Elisabeth heeft voor deze variant alles uit de kast gehaald en het resultaat is daar dan ook naar. Ze serveert je zachte, in de oven gebakken zoete aardappels die je topt met een frisse slaw van rodekool, komkommer en een dressing van vissaus en limoensap. Daarbovenop crunchy pinda's, een limoenmayonaise, en als ster van de show in de oven gebakken kip. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1 teen knoflook
- 1 zakje tandoori masala
- 1x kipstukjes
- 10g verse kruidenmix: koriander & Thaise basilicum
- 1 limoen
- 1 rood chilipepertje
- 20ml vissaus ⁴
- 1 minikomkommer
- 1 rode kool
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier

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

Allergenen

eieren (3), vis (4), pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 661kcal, vet 30.4g, koolhydraten 53.5g, eiwit 38.3g



1. Fleisch würzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit **1TL der Gewürzmischung** sowie 1EL Pflanzenöl und 1TL Salz verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit **1/3 des Würzöls** vermengen.



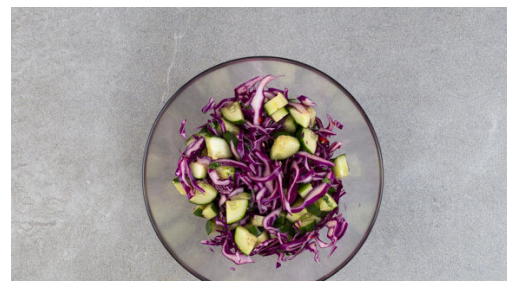
4. Dressing anrühren

Den **Limettensaft** mit **2-3TL Fischesauce**, **1EL der Kräuter**, 1-2TL Wasser, 1/2TL Salz und 1TL Zucker verrühren. Das **Dressing nach Geschmack** mit mehr **Fischesauce** und ggf. Essig würzen.



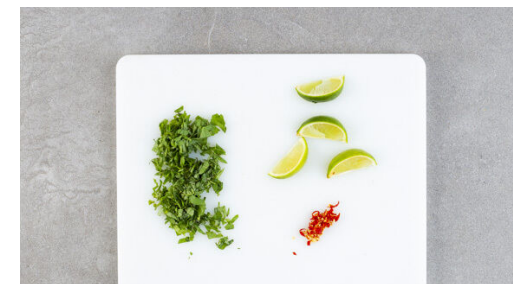
2. Fries und Fleisch backen

Die **Kartoffeln** mit dem **restlichen Würzöl** vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen ca. 15Min. backen. Das **Fleisch** ebenfalls auf das Backblech geben und weitere ca. 10Min. backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun sind und das **Fleisch** gar ist.



5. Salat zubereiten

Die **Gurke** würfeln, dann den **Rotkohl** halbieren und **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden. Der **restliche Rotkohl** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Gurken**, die **Rotkohlstreifen**, die **Chilischote nach gewünschtem Schärfegrad** und das **Dressing** zu einem **Salat** vermengen.



3. Zutaten schneiden

Die **Koriander- und die Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Erdnüsse** grob hacken. **1-2 Limettenspalten** auspressen und den **Saft** mit 2EL Mayonnaise und 1 Prise Salz zu einem **Dip** verrühren. Die **Süßkartoffeln** mit dem **Fleisch** auf Teller verteilen, den **Salat** darauf anrichten, dann mit den **Erdnüssen** und den **restlichen Kräutern** bestreuen. Mit dem **Dip** beträufeln und mit den **übrigen Limettenspalten** servieren.