



## Tikka masala traybake met gerookte kip

met komkommer en mangosalsa



ca. 30min



2 personen

Bij Marley Spoon zijn we niet vies van een beetje fusion. Vandaag gebruik je fijne Indiase smaken voor een makkelijke en snelle traybake. Je roostert een berg groenten en in de laatste paar minuten voeg je nog wat gerookte kip toe, die je op smaak hebt gebracht met tikka-masalapasta. Ingelegde komkommer en mangosalsa zorgen voor zoetzure frissigheid.



## Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1x tikka-masalapasta
- 1 netje krieltjes
- 1 minikomkommer
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 bosui
- 1x mangosalsa

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier

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

### Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 510kcal, vet 15.2g, koolhydraten 66.0g, eiwit 21.4g



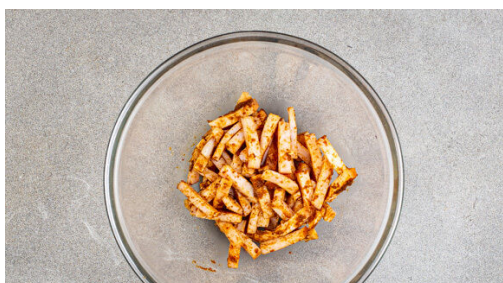
### 1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm doormidden en dan in dunne staafjes. Pel en snijd de **ui** in parten.



### 2. Groenten roosteren

Meng **3/4e van de tikka-masalapasta** met 1el olie en een snuf peper. Meng de **pasta** met de **paprika, ui, wortel** en de **krieltjes** en verdeel alles over een bakplaat met bakpapier. Rooster 20-25min in de oven, tot de **krieltjes** gaar zijn.



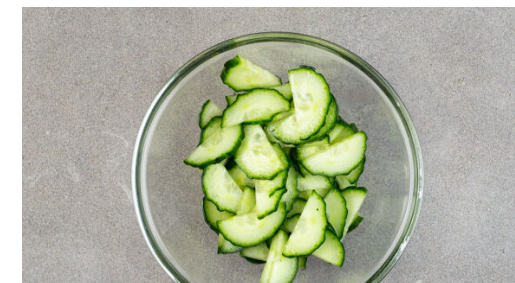
### 4. Kip kruiden

Meng de **kip** met de **rest van de tikka-masalapasta**.



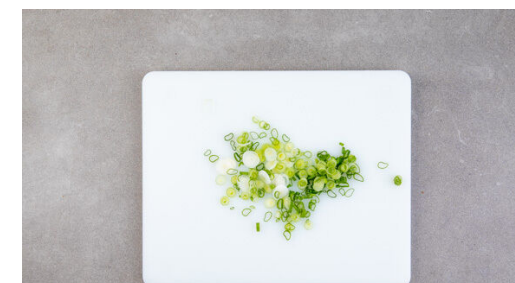
### 5. Kip meeroosteren

Voeg na ca. 20min roosteren de **kip** toe aan de bakplaat en rooster ca. 5min mee.



### 3. Komkommer inleggen

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Hussel om met 1el (wittewijn)azijn en een snuf zout, suiker, en peper.



### 6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Verdeel de **kip** en **ovengroenten** over de borden en serveer met de **ingelegde komkommer** en de **mangosalsa**. Bestrooi met de **bosui**.