



Broodjes Surinaamse kip

met aardappelwedges en 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 in de oven geroosterde aardappelwedges. Perfect voor elke dag van de week!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 1 kipfilet
- 1 komkommer
- 1 ui
- 1 paprika
- 1 teen knoflook
- 1 chilipeper
- 50ml ketjap manis ⁶
- 100g mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 809kcal, vet 28.1g, koolhydraten 94.5g, eiwit 41.4g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in partjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, een flinke snuf 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. Gebruik een 2e bakplaat indien nodig.



4. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en bak de **ui**, **knoflook** en **gehakte chilipeper** 2-3min. Zet het vuur laag, voeg de **ketjap manis**, 2el ketchup en een flinke snuf suiker toe en roer goed door. Voeg evt. wat water toe. **Tip:** laat de **chilipeper** weg in deze stap als er kinderen mee-eten en voeg later toe aan je eigen **sandwich**.



2. Kip pocheren

Dep de **kipfilet** droog en snijd in **2 platte filets**. Doe de **filets** met licht gezouten water om ze onder te zetten 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 gaar. Giet af en laat in een vergiet uitlekken.



5. Kip toevoegen

Scheur 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. Groente snijden

Snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Pel en snijd of rasp de **knoflook** fijn. Hak **1/3 van de peper** fijn. Hak **meer van de peper** fijn als je van pittig houdt. **Tip:** als je niet van pittig houdt, kun je de zaadjes verwijderen.



6. Salade maken

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