



V2: Biologische kip met pindasaus

met friet, ijsbergsla en komkommer



30-40min



2 personen

Een patatje oorlog is voor ieder een begrip. De mix van friet, pindasaus en uitjes, geserveerd in een plastic bakje, ziet er zo op het eerste gezicht nogal chaotisch uit. Jij kunt hier verandering in brengen! Ga voor een weldoordachte, gezonde compositie en voeg er wat malse biologische kipfilet, knapperige sla en frisse komkommer aan toe. Presenteer het geheel op een mooi bord en snack erop los!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1x biologische kipstukjes
- 1 zakje cajunkruiden
- 2 zakjes pindakaas ⁵
- 25ml sambal oelek
- 1 ui
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 krop ijsbergsla
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 922kcal, vet 53.0g, koolhydraten 59.9g, eiwit 50.8g



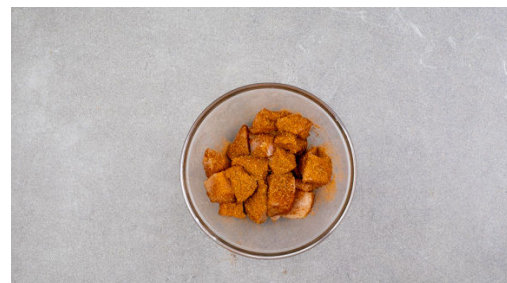
1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **aardappelen incl. schil** in dunne plakken en daarna in lange **frietten**. Verdeel de **frietten** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie, een ½tl zout en een snuf peper. Bak de **frietten** 25-30min in de oven tot ze knapperige randjes hebben. Schep halverwege een keer om.



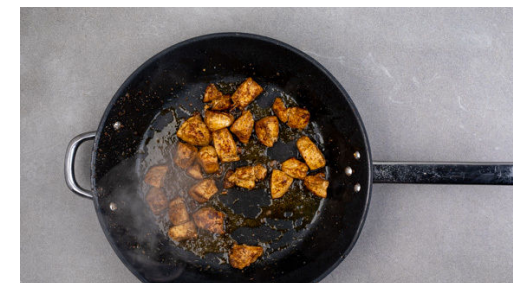
4. Pindasaus maken

Doe de **pindakaas** met 75ml water en een ½tl suiker in een kleine kookpan en breng op middelhoog vuur aan de kook. Voeg een **½-1tl sambal oelek** toe (of meer als je van pittig houdt). Roer door met een lepel en maak er een gladde **sous** van. **Pas op, sambal oelek** is zeer scherp! Haal de kookpan van het vuur en breng de **pindasaus** op smaak met peper en zout.



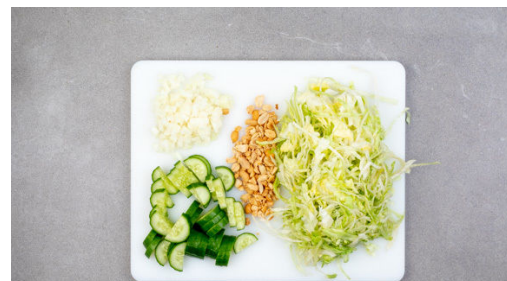
2. Vlees kruiden

Dep de **kip** droog en hussel om met de **kruidenmix**.



3. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **kipstukjes** in 5-6min rondom goudbruin.



5. Toppings voorbereiden

Pel en halveer de **ui** en snijd zo fijn mogelijk. Hak de **pinda's** grof. Snijd de krop **ijsbergsla** doormidden, verwijder de stronk en harde kern en snijd een **helft** in reepjes. De **andere helft** heb je voor dit recept niet nodig. Snijd de **komkommer** in de lengte door en dan in dunne plakjes.



6. Afmaken en serveren

Schep de **frietten** op de borden en verdeel de **ijsbergsla**, **komkommer** en **kipstukjes** erover. Schep de **pindasaus** en **1el mayonaise** (per bord) erbovenop en bestrooi met de **gehakte pinda's** en **ui** naar smaak. Besprenkel evt. met meer **sambal** als je daarvan houdt.