

DINNERLY



West-Afrikaanse kip in pikante pindasaus met rijst en frisse komkommersalade



30-40min



2 personen

Pindasaus is geliefd in een heel scala aan cuisines. In Nederland kennen we het vooral van Indonesisch eten, maar voor dit gerecht heeft onze chef Jessica zich laten inspireren door diverse West-Afrikaanse keukens. De pindasaus wordt verrijkt met pittige harissa en dan over malse kip en zoete aardappel gegoten. Dit serveer je met zachte rijst en een knapperige komkommersalade. Wat wil je nog meer?!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g biologische basmatirijst
- 1 kipfilet
- 1 zoete aardappel
- 1 zakje pindakaas⁵
- 1 zakje harissapasta
- 1 komkommer

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

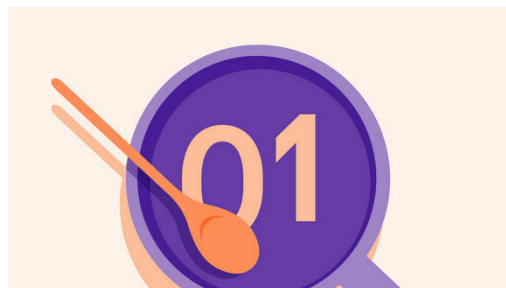
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

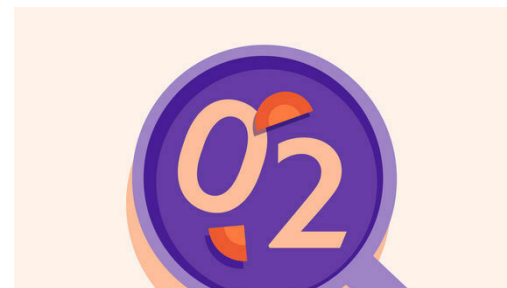
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 983kcal, vet 39.4g, koolhydraten 108.3g, eiwit 43.3g



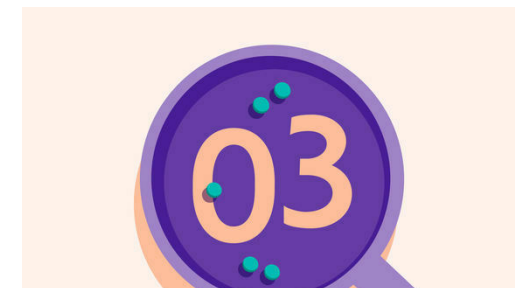
1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



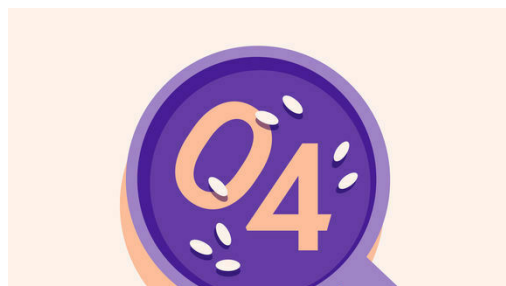
2. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier, snij het in grove stukken en kruid met een snuf peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Schroeï het **vlees** in ca. 2min rondom dicht, neem uit de pan en zet opzij. Snij de **aardappel mét schil** in blokjes van ca. 1cm. Verhit de koekenpan opnieuw en bak de **aardappel** op middelhoog vuur ca. 2min.



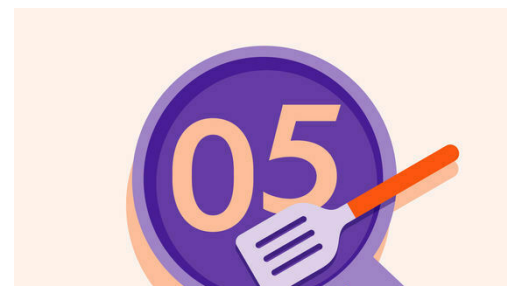
3. Pindasaus maken

Pel 1 teen knoflook en snij grof. Meng 1el bloem met 300ml water. Zet het vuur onder de koekenpan lager, voeg de knoflook toe aan de **aardappel** en bak ca. 30sec mee. Roer de **pindakaas**, $\frac{2}{3}$ e van de **harissa** (of meer naar smaak), het **vlees** en het water-bloemmengsel erdoor en laat het geheel 10-15min zachtjes koken.



4. Salade maken

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Meng de **komkommer** met 1el olijfolie, 1tl azijn en $\frac{1}{2}$ tl zout.



5. Afmaken en serveren

Roer de **rijst** los met een vork. Schep de **rijst** op borden, verdeel de **kip in pindasaus** erover en serveer met de **komkommersalade**.



6. Meer crunch, meer crunch!

Als je een pinda-fan bent, heb je vast wel een handje pinda's in een keukenkastje liggen. Voor wat extra crunch kun je deze fijnhakken en op het laatst door de saus roeren, of bij het serveren over de borden strooien.