



Kip met pindasaus

met friet, babyromanasla 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 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
- 1 kipfilet
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 50ml ketjap manis ⁶
- 1 ui
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- 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), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 795kcal, vet 39.9g, koolhydraten 63.5g, eiwit 41.5g



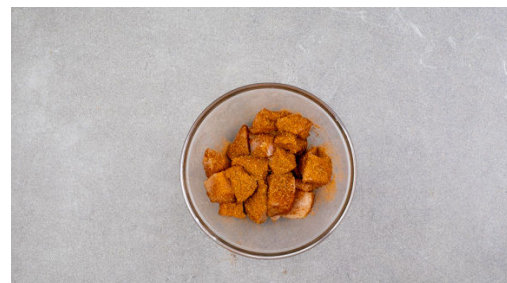
1. Friet bakken

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 flinke snuf 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 in een kleine kookpan en breng op middelhoog vuur aan de kook. Roer de **helft van de ketjap manis** door de pan en laat 1-2min meekoken tot de **saus** een beetje is ingedikt. Haal de kookpan van het vuur en breng de **pindasaus** op smaak met peper en zout.



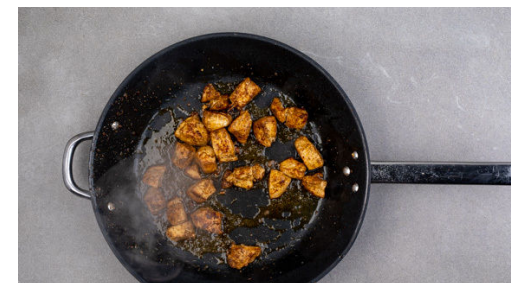
2. Vlees kruiden

Dep de **kip** droog, snijd in hapklare stukken en hussel om met de **kruidenmix**.



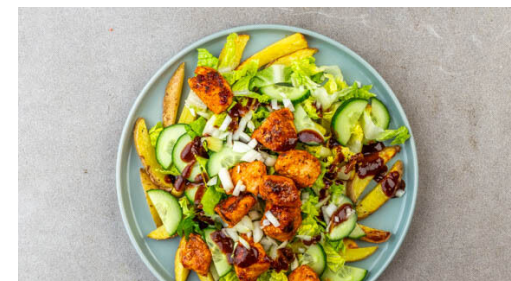
5. Toppings voorbereiden

Pel en halveer de **ui** en snijd zo fijn mogelijk. Snijd de eindjes van de **stronken** van de **kroppen babyromanasla** af en snijd de **bladeren** overdwers in dunne repen. Halveer de **komkommer** in de lengte en snijd overdwers in dunne plakjes.



3. Vlees bakken

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



6. Afmaken en serveren

Schep de **frietten** op de borden en verdeel de **sla**, **komkommer** en **kipstukjes** erover. Schep de **pindasaus** en 1el mayonaise (per bord) erbovenop, bestrooi met de **ui** naar smaak en dien op.