

DINNERLY



Tortilla's met Indiase kip met cashewnoten en een koriandersaus



ca. 20min



2 personen

Als lekker eten snel te bereiden is, zijn we helemaal tevreden. En dat heeft Dinnerly vandaag maar weer 's mooi voor elkaar gekregen! Je belegt maïstortilla's met kipstukjes die je in een Indiase "butter chicken"-saus bereidt, waardoor de kip enorm veel smaak krijgt. Daarbij maak je een romige koriandersaus en een frisse salsa van tomaat en komkommer. Strooi er nog wat cashews overheen, en de fusion van India en Mexico is af!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 tomaten
- 1 komkommer
- 10g verse koriander
- 1x kipstukjes
- 200g saus voor butter chicken ³
- 25g gezouten cashewnoten ^{4,5}
- 8 minitortilla's met maïs ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- 2 middelgrote koekenpannen

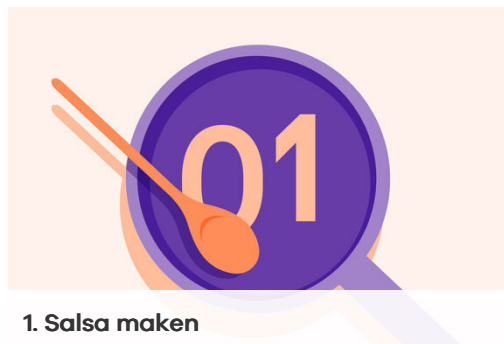
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2), Melk (3), Pinda's (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 905kcal, vet 46.9g, koolhydraten 80.7g, eiwit 41.7g



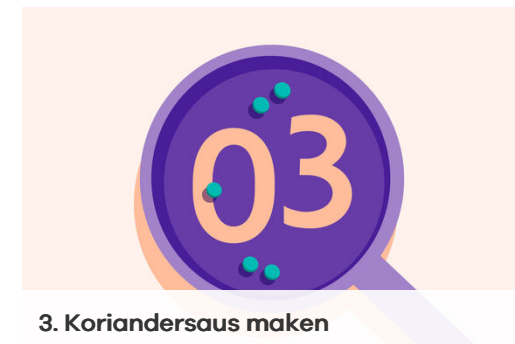
1. Salsa maken

Los een snuf suiker en zout op in 2tl lichte azijn. Verwijder de kern en het natte gedeelte uit de **tomaten** en snij het **vruchtvlees** in heel kleine blokjes. Halveer de **komkommer** in de lengte en snij in dunne plakjes. Pluk de **korianderblaadjes** en leg opzij. Hak de **steeltjes** fijn. Hussel de **tomaat**, **komkommer** en **koriandersteeltjes** om met het azijnmengsel en zet opzij.



2. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees** in 3-5min rondom bruin aan en kruid dan met een flinke snuf peper en zout. Giet de **helft van de butter chickensaus** (of meer naar smaak) bij het **vlees** en breng aan de kook. Zet dan het vuur lager en laat tot het serveren zachtjes borrelen.



3. Koriandersaus maken

Hak de **korianderblaadjes** heel fijn en roer met 2el mayonaise en 1-2tl water tot een romige **saus**. Hak de **cashews** grof.



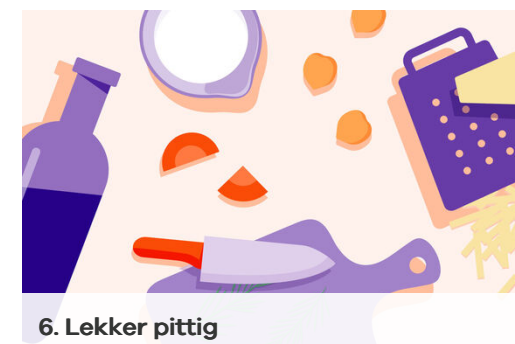
4. Tortilla's opwarmen

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur en verwarm de **tortilla's** om de beurt 15-20sec per kant. Wikkel de **tortilla's** in een schone theedoek om ze warm te houden.



5. Afmaken en serveren

Beleg de **tortilla's** met het **vlees met saus** en wat **salsa**. Bestrooi met de **cashews** en bedruip met de **koriandersaus**. Serveer met de **rest van de salsa** ernaast.



6. Lekker pittig

Hou je wel van de scherpe smaken die bij zowel de Mexicaanse als de Indiase keuken passen? Voeg dan een flinke snuf chilipoeder toe aan de koriandersaus, of meng wat chilivlokken door het vlees voor je de saus erbij giet.