



Patatje oorlog met kip

en ijsbergsla, komkommer en pindasaus



30-40min



2 personen

Bijna niets is zo iconisch voor de Nederlandse snackcultuur als het patatje oorlog. De bijzondere naam zet veel mensen op het verkeerde been, want de naam voor deze mix van friet, mayo, gesnipperde uitjes en pindasaus is straattaal voor 'rotzooi op je bord'. Rotzooi of niet, wij zijn er zeker van dat je dol zult zijn op de Marley Spoon-variant met extra veel groenten!

Wat je van ons krijgt

- 1 kg vastkokende aardappels
- 1 x kipstukjes
- 5 g kipkruiden ¹⁰
- 1 zakje pindakaas ⁵
- 1 zakje sambal oelek
- 1 ui
- 1 zakje gezouten pinda's ⁵
- 1 krop ijsbergsla
- 1 minikomkommer
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

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

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

Allergenen

eieren (3), pinda's (5), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 854 kcal, vet 44.7 g, koolhydraten 59.5 g, eiwit 46.3 g



1. Friten bakken

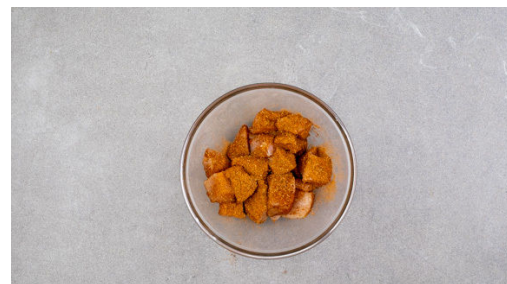
Verwarm de oven voor op 230°C. Snijd **2/3e van de aardappels** in dunne **friten**.

Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2 el olie, 1/2 tl zout en een snuf peper. Bak de **friten** 25-30 min in de oven tot ze gaar zijn en goudbruine randjes hebben. Schep tussendoor een keer om.



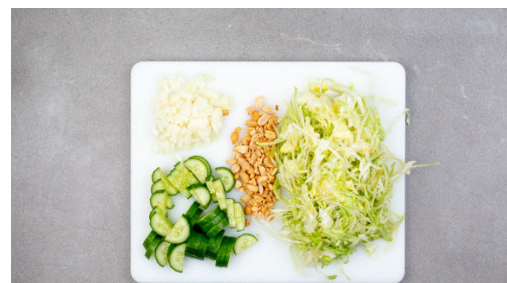
4. Pindasaus maken

Doe de **pindakaas** met 75 ml water en 1/2 tl suiker in een kleine kookpan en roer door. Breng op matig vuur aan de kook en roer er dan **1/2-1 tl sambal oelek** door (of meer als je van pittig houdt). Laat 1-2 min zachtjes pruttelen tot de **sous** is ingedikt. Zet het vuur uit en breng de **pindasaus** evt. verder op smaak met zout en peper.



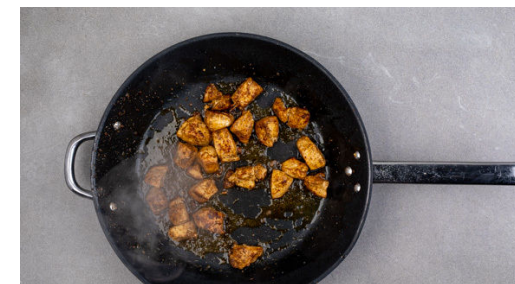
2. Kip kruiden

Hussel de **kipstukjes** om met de **kipkruiden**.



5. Toppings voorbereiden

Pel en hak de **ui** zo fijn mogelijk. Hak de **pinda's** grof. Snijd de krop **ijsbergsla** doormidden en snijd **1 helft** in smalle reepjes. Bewaar de **andere helft** voor een ander recept. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



3. Kip bakken

Verhit 1 el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** 2-3 min zonder te keren. Schep de **kipstukjes** om en bak nog eens 2-3 min aan de andere kant. Roerbak de **kip** daarna in 1 min goudbruin en gaar.



6. Serveren

Schep de **friten** op en verdeel de **sla**, **komkommer** en **kip** erover. Besprenkel met de **pindasaus** en **mayonaise** en bestrooi met de **pinda's** en **ui** naar smaak. Serveer met meer **sambal** voor extra pit.