



Kip in een kokosjasje

met ovengroenten en Aziatische kool



30-40min



2 personen

Typerend voor fusion is het combineren van diverse kookstijlen, tradities en technieken. Wij doen dat vandaag met een bijzondere mix van Aziatische smaakmakers en Amerikaanse fastfood-technieken. De met kokos gepaneerde kipstukjes combineer je met klassieke coleslaw met sesam, en geroosterde groenten.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 1 groene paprika
- 1 stukje verse gember
- 1 wortel
- 1x rodekoolreepjes
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1 zakje teriyakisaus ^{1,6}
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1x kipstukjes
- 1 zakje kokosrasp
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker
- bloem ¹
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- oven
- bakplaat of ovenschaal
- dunschiller
- keukenrasp

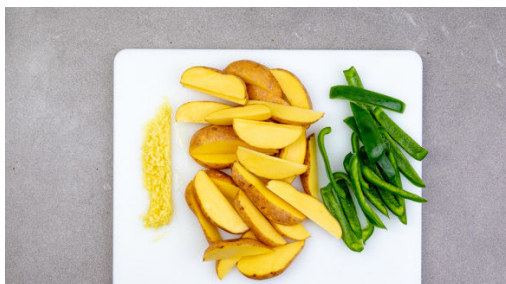
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

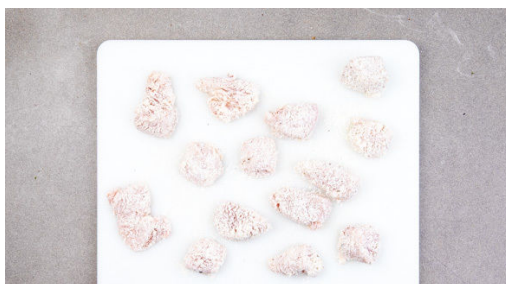
Voedingswaarde per portie

calorieën 876kcal, vet 44.6g, koolhydraten 71.3g, eiwit 44.4g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in partjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in smalle reepjes. Schil en rasp de **gember** fijn.



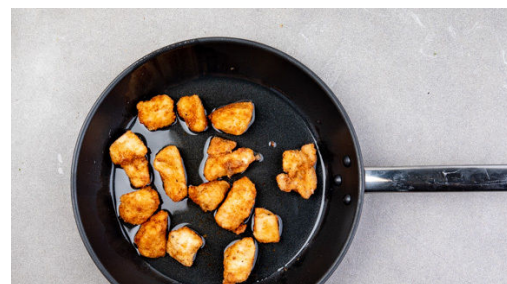
4. Vlees paneren

Klop 1 ei los. Meng in een 2e kom de **kokosrasp**, een snuf zout en 2el bloem. Haal de **kipstukjes** eerst door het ei en dan door het **kokosmengsel**. Zorg dat het **vlees** rondom bedekt is.



2. Slaw voorbereiden

Rasp de **wortel** grof. Doe de **koolreepjes**, **wortelrasp**, **sesam** naar wens, 1/2tl zout, een snuf peper, 2el azijn en een snufje suiker in een kom. Kneed goed en laat de **slaw** tot het serveren staan.



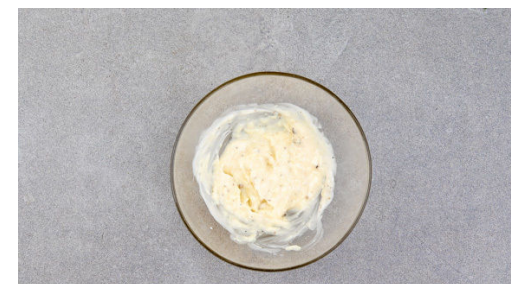
5. Vlees bakken

Verhit een ca. 1cm hoge laag plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. De olie is heet genoeg als er belletjes ontstaan wanneer je er een houten lepel in steekt. Bak de **kip** in ca. 5min rondom goudbruin en krokant. Laat op een stuk keukenpapier uitlekken.



3. Groenten roosteren

Meng de **teriyaki** met 1el olie, 1el water, de **sojasaus** en de **helft van de gember**. Verdeel de **aardappel** en **paprika** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met de **sous**. Rooster ca. 20min in de oven tot de **groenten** gaar zijn.



6. Gembermayo maken

Meng de **mayonaise** met de **rest van gember** en een snuf zout en peper. Serveer de **kokoskip** met de **slaw**, **ovengroenten** en de **gembermayo**.