



Stokbroodje rendang ayam

met sperziebonensalade en pinda's



ca. 30min



2 personen

De Indonesische rendang is in een onderzoek onder fijnproevers ooit verkozen tot één van de beste gerechten ter wereld. Wij zijn het daar roerend mee eens en ontwikkelden een snellere versie met kipdijfilet. Na het garen trek je de kip uit elkaar en serveer je het geheel op een broodje met komkommerrelish. Erbij een variant op gado gado met sperziebonen en pinda's.

Wat je van ons krijgt

- 100g sperziebonen
- 3 kippendijfilets
- 1 minikomkommer
- 2 tomaten
- 1 bosui
- 2 baguettes¹
- 1 kuipje grove mosterd¹⁰
- 1 zakje rendangkruiden
- 1 zakje kokosrasp
- 1 zakje gezouten pinda's⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- ovenrek
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- 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), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

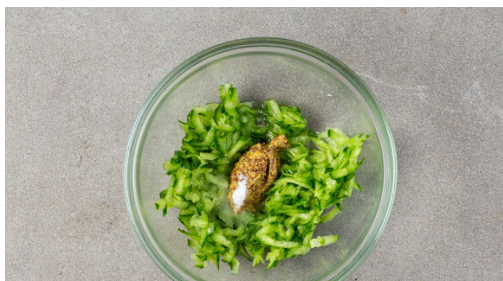
Voedingswaarde per portie

calorieën 855kcal, vet 35.6g, koolhydraten 78.4g, eiwit 54.5g



1. Kip pocheren

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Dop de **sperziebonen** en doe ze met de **kip** in een middelgrote kookpan. Voeg 300ml water en 1/2tl zout toe en doe een deksel op de pan. Breng het geheel aan de kook op middelhoog vuur en laat 10-12min koken, tot de **kip** gaar is.



4. Komkommerrelish maken

Knijp zo veel mogelijk vocht uit de **komkommer** en meng de **rasp** om met 1tl azijn, de **helft van de mosterd** en 1/2tl suiker.



2. Groenten snijden

Rasp de **minikomkommer** grof en laat de **rasp** met een snuf zout uitlekken in een zeef. Snijd de **tomaten** in dunne partjes en de **bosui** in ringen.



5. Kip braden

Giet de **kip** en **bonen** af en laat ze uitlekken in een zeef. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Trek de **kip** met twee vorken uit elkaar. Voeg het **vlees** toe aan de koekenpan met de **helft van de rendangkruiden**, de **kokosrasp** en een snuf zout. Bak in 2-3min goudbruin.



3. Brood afbakken

Bak de **broodjes** in ca. 8min af op een rooster in de oven.



6. Salade maken

Meng de **sperziebonen** met de **tomaat**, de **bosui** en de **pinda's**. Voeg 1el azijn, 1/2tl suiker en een flinke snuf zout toe en hussel om. Snijd de **broodjes** open en beleg ze met de **komkommer** en het **vlees**. Serveer met de **bonensalade**.