



Kipnuggets met kaasfrietjes

en een snelle romanasalade



20-30min



2 personen

Dit is een waar feest voor kinderen én grote mensen. Want laten we eerlijk zijn: wie houdt er nu niet van superkrokante kipnuggets en frietjes met gesmolten kaas? Je paneert de kip met panko, voor extra knapperigheid en je serveert het geheel met een snelle salade van babyromana en een pittige srirachamayo. En geen zorgen, als er kinderen mee-eten, serveer je de sriracha gewoon apart.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 zakje sriracha
- 1x babyromanasla
- 1 minikomkommer
- 50g panko ¹
- 1 kipfilet
- 1 zakje bakpoeder
- 50g geraspte jong belegen kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- garde of staafmixer

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 971kcal, vet 49.9g, koolhydraten 81.2g, eiwit 46.1g



1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne frietjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Bak de **frietjes** 20-25min in de oven, tot ze knapperig en goudbruin zijn.



4. Kip paneren

Strooi de **panko** in een diep bord. Dep de **kip** droog en snijd de **filet** in blokjes van ca. 3cm. Klop een **beslag** van 4el bloem, **1/2tl bakpoeder**, een flinke snuf zout en peper en 7el water. Bestrooi de **kip** met een snuf zout en peper en wentel de **stukjes** om de beurt door het **beslag** en dan door de **panko**.



2. Dip maken

Meng de **sriracha** met 2el mayonaise, 1el water en een snuf zout. Serveer de **sriracha** en mayonaise los van elkaar als er kinderen mee-eten.



5. Nuggets bakken

Schenk een laag plantaardige olie van 1-2cm hoog in een middelgrote koekenpan. Verhit de pan op hoog vuur. Laat de **nuggets** voorzichtig in de hete olie glijden en bak ze in 4-5min rondom knapperig en goudbruin. Draai het vuur lager als de **nuggets** te snel donker worden. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.



3. Salade voorbereiden

Snijd de **babyromana** in dunne repen. Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Hussel om met de **sla**. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1-2el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Meng de **dressing** nog niet met de **salade**.



6. Friet afmaken

Bestrooi de **frietjes** in de laatste ca. 5min met de **kaas** en doe terug in de oven tot de **kaas** gesmolten is. Hussel de **salade** om met de **dressing**. Serveer de **kaasfrietjes** met de **salade** en de **kipnuggets** en geef de **srirachamayo** erbij.