



## Broodjes Surinaamse kip

met aardappelwedges en frisse salade



ca. 25min



2 personen

"All sorrows are less with bread" aldus Don Quichot-schrijver Miguel de Cervantes. Wij zijn het roerend met hem eens! Deze heerlijke broodjes zijn namelijk om je vingers bij af te likken: goed gevuld met friszoete paprikareepjes, kraakverse sla en in ketchup-ketjap manis gesmoorde kip. Erbij serveer je perfect geroosterde aardappelwedges. Perfect voor elke dag van de week!

### Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 2 baguettes <sup>1</sup>
- 1 kipfilet
- 1 minikomkommer
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 50ml ketjap manis <sup>6</sup>
- 50g mesclun

### Wat je thuis nodig hebt

- tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- olijfolie
- azijn

### Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

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

### Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

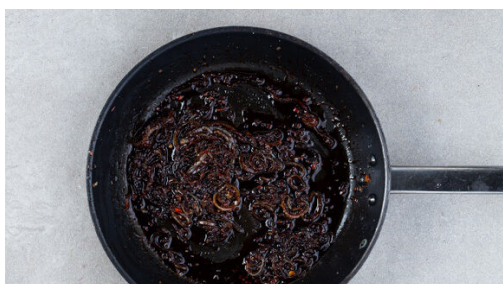
### Voedingswaarde per portie

calorieën 979kcal, vet 23.6g, koolhydraten 139.3g, eiwit 49.5g



#### 1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in partjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, een flinke snuf zout en evt. een snuf peper. Rooster ca. 20min tot de **aardappels** gaar zijn en goudbruine randjes hebben. Bak de **broodjes** in 4-6min af en laat ze afkoelen.



#### 4. Saus maken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui**, **knoflook** en **gehakte chilipeper** 2-3min. Zet het vuur laag, voeg de **ketjap manis**, 2el ketchup en 1tl suiker toe en roer goed door. Voeg evt. wat water toe.



#### 2. Kip pocheren

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in **2 platte filets**. Doe de **filets** met genoeg lichtgezouten water om ze onder te zetten in een middelgrote kookpan. Breng het water aan de kook, leg een deksel op de pan en kook de **kip** op middellaag vuur in 8-10min gaar. Giet af en laat in een vergiet uitlekken.



#### 5. Kip meebakken

Scheur de **kip** met twee vorken in reepjes en voeg ze aan de **saus** toe. Bak 2-3min al roerend mee en breng op smaak met peper en zout.



#### 3. Groenten snijden

Snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Hak **1/3e van de peper** fijn. Hak **meer van de peper** fijn als je van pittig houdt. Als je niet van pittig houdt, kun je de zaadjes verwijderen.



#### 6. Broodjes beleggen

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1-2tl (witte)azijn en een snuf peper, zout en suiker. Hussel de **komkommer**, **paprika** en **mesclun** om met de **dressing**. Snijd de **broodjes** open en beleg ze met wat **salade** en de **kip**. Serveer de **broodjes** met de **aardappeltjes** en de **rest van de salade**.