



Stokbrood met kip en tomaat

met ovenaardappels en romige dip



30-40min



2 personen

Een recept geïnspireerd op de Amerikaanse keuken: het broodje gevuld met malse kipfilet, knapperige sla en verse tomaten schittert in smaak en eenvoud. En het is bovendien snel klaar! De knapperig gebakken aardappels hebben iets langer nodig, maar omdat je die in de oven roostert heb je er geen omkijken naar. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 kipfilet
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 2 baguettes ¹
- 2 tomaten
- 1 krop ijsbergsla

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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 1056kcal, vet 45.0g, koolhydraten 111.7g, eiwit 49.0g



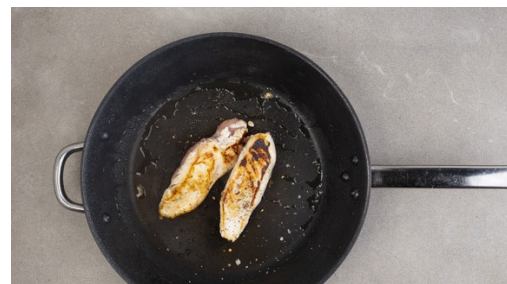
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in parten en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper en rooster de **aardappels** in 20-30min goudbruin en gaar in de oven. Schep ze halverwege een keer om.



4. Dip maken

Meng de **crème fraîche** met 2el mayonaise en breng de **dip** op smaak met 1tl azijn en een snuf zout en peper. Rooster de **baguettes** in 2-4min knapperig in de oven.



2. Kip aanbraden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in **2 platte filets**. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **kip** in 1-2min per kant goudbruin aan en bestrooi met een snuf peper en zout.



5. Salade voorbereiden

Snijd de **tomaten** in dunne plakken. Snijd de **helft van de ijsbergsla** in dunne repen en meng met **2el dipsaus**. Je hebt de **rest van de ijsbergsla** niet nodig. Snijd de **kip** in plakken.



3. Kip toevoegen

Leg de **kip** op de bakplaat bij de **aardappels** en rooster 8-10min mee, tot de **filets** helemaal gaar zijn. Neem de **kip** van de bakplaat en laat een beetje afkoelen.



6. Baguette beleggen

Snijd de **baguettes** open en bestrijk ze met wat **dipsaus**. Beleg met de **tomaat, sla** en **kip**. Serveer de **baguettes** met de **aardappelpartjes**, de **rest van de dip** en de **rest van de sla**.