



Sticky kipstuckjes met zoete aardappel

met wilde kruiden-wortelsalade en pinda's



30-40min



2 personen

Dankzij onze partner "De Vegetarische Slager" hoeft eigenlijk niemand nog kip te missen. Dit vegan alternatief gaat gewoon door voor het echte werk: krokant gebakken kipstuckjes, gecoat in een sticky zoete chilisaus. Met zoete aardappelen uit de oven en vegan limoenmayo, plus een wilde kruidensalade met wortel en krokante pinda's - dit noemen we nou een echte feelgood traktatie!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 wortel
- 1 bosui
- 25g gezouten pinda's ⁵
- 1 limoen
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 zakje zoete chilisaus
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶
- 50g wilde kruiden

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

pinda's (5), soja (6), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 710kcal, vet 35.2g, koolhydraten 66.8g, eiwit 23.8g



1. Zoete aardappel roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel** in de lengte doormidden en in parten. Hussel de **zoete aardappel** om met 1-2tl olijfolie en 1/2tl zout. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en bak in 25-30min goudbruin in de oven.



4. Chilisaus maken

Meng de **zoete chilisaus** met 1el water.



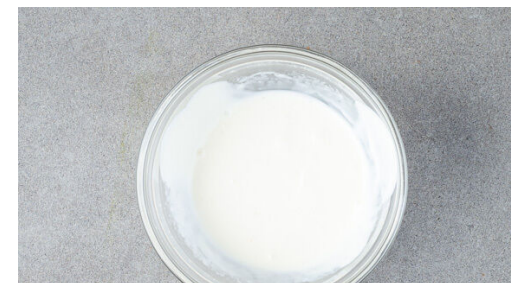
2. Ingrediënten voorbereiden

Schil of schrob de **wortel** evt. en rasp grof. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Hak de **pinda's** grof. Pers de **limoen** uit.



5. Kipstuckjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegan kipstuckjes** 2-3min per zijde. Voeg de **zoete chilisaus** toe en bak 1/2-1min mee, tot de **saus** iets ingedikt is en de **kipstuckjes** bedekt zijn met de **saus**. Breng op smaak met zout.



3. Limoenmayo maken

Meng de **vegan mayonaise** met **1el limoensap**.



6. Salade mengen

Meng de **wilde kruiden**, de **wortel** en de **bosui** met **1el limoensap**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Verdeel de **zoete aardappel**, de **kipstuckjes** en de **salade** over borden bestrooi met de **pinda's**. Geef de **limoenmayo** erbij.