

# MARLEY SPOON



## Patatje oorlog met kip en ijsbergsla, komkommer en pinda's



30-40min



Voor 3-4 personen

Bijna niets is zo iconisch voor de Nederlandse snackcultuur als het patatje oorlog. De bijzondere naam zet veel mensen op het verkeerde been, want de naam voor deze mix van friet, mayo, gesnipperde uitjes en pindasaus is straattaal voor 'rotzooi op je bord'. Rotzooi of niet, wij zijn er zeker van dat je dol zult zijn op de Marley Spoon-variant met extra veel groenten!

## Wat je van ons krijgt

- 1kg vastkokende aardappels
- 1x kipstukjes
- 5g Spud's Potato spice mix
- 3x pindakaas<sup>5</sup>
- 1 zakje sambal oelek
- 1 ui
- 1 zakje gezouten pinda's<sup>5</sup>
- 1 krop ijsbergsla
- 1 komkommer
- 3 zakjes Zaanse mayonaise<sup>3,6,9,10</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

## Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- kleine kookpan
- 1-2 bakplaten met bakpapier
- maatbeker

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

## Allergenen

eieren (3), pinda's (5), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 718.0kcal, vet 38.1g, eiwit 39.6g, koolhydraten 48.3g



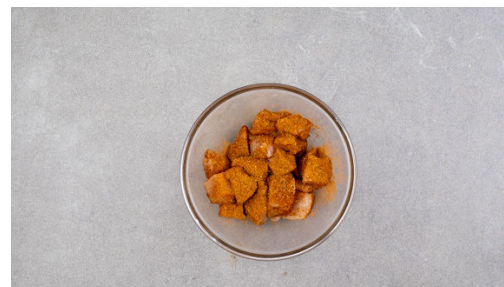
### 1. Frieten bakken

Verwarm de oven voor op 230°C. Boen de **aardappels** goed schoon of schil ze. Snijd ze in dunne plakken en daarna in lange **frieten**. Verdeel de **frieten** over 1-2 bakplaten met bakpapier en hussel ze om met 1-2el plantaardige olie, 1/2tl zout en peper naar smaak. Bak de **frieten** 25-30min in de oven tot ze gaar zijn en knapperige randjes hebben. Hussel tussendoor eenmaal om.



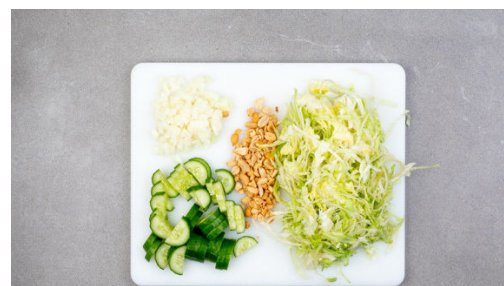
### 4. Pindasaus maken

Doe de **pindakaas** met 100ml water en 1/2tl suiker in een kleine kookpan en breng op matig vuur aan de kook. Voeg **1tl sambal oelek** toe (of meer als je van pittig houdt). Roer met een lepel tot een gladde **saus** ontstaat. Laat 1-2min zachtjes pruttelen tot de **saus** is ingedikt. Zet het vuur uit en breng de **pindasaus** evt. op smaak met zout en peper.



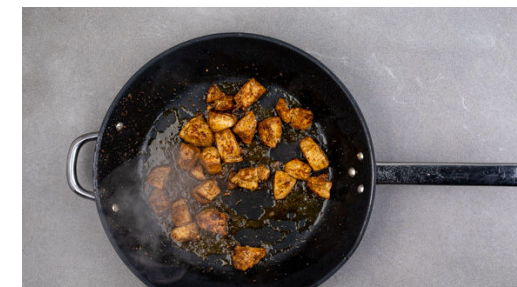
### 2. Kip kruiden

Hussel de **kipstukjes** om met de **potato spice mix**.



### 5. Toppings voorbereiden

Pel en hak de **ui** zo fijn mogelijk. Hak de **pinda's** grof. Snijd de krop **ijsbergsla** doormidden, verwijder de stronk en harde kern en snijd de **slahelften** in reepjes. Snijd de **komkommer** in de lengte door en dan in dunne plakjes.



### 3. Kip bakken

Verhit 1-2el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** 2-3min zonder te roeren tot ze goudbruin zijn aan de onderkant. Schep de **kipstukjes** om en bak nog eens 2-3min zonder te roeren. Roerbak de **kip** daarna in 1min goudbruin en gaar.



### 6. Frieten samenstellen

Schep de **frieten** op en verdeel de **ijsbergsla**, **komkommer** en **kipstukjes** erover. Lepel de **pindasaus** en **mayonaise** erbovenop en bestrooi met de **gehakte pinda's** en **ui** naar smaak. Besprenkel evt. met meer **sambal** als je daarvan houdt.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)     **#marleyspooning**