

MARLEY SPOON



Broodjes Surinaamse kip

met frisse komkommer-paprikasalade



ca. 25min



Voor 3-4 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. Daarnaast zijn ze ook nog eens lekker makkelijk te maken. Perfect voor na een drukke dag!

Wat je van ons krijgt

- 2 kipfilets
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 minikomkommers
- 2 rode paprika's
- 1 verse chilipeper
- 6 pistolets ¹
- 2 zakjes ketjap manis ⁶
- 2 zakjes ketchup ⁹
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- azijn
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- middelgrote kookpan met deksel

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

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

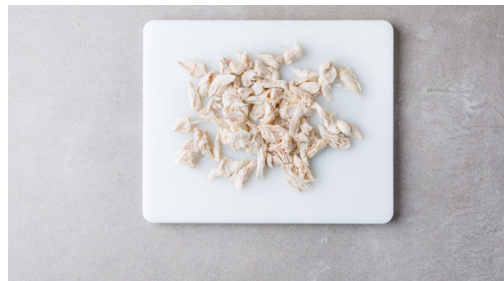
Voedingswaarde per portie

calorieën 688.0kcal, vet 17.9g, eiwit 37.0g, koolhydraten 90.1g



1. Kip koken

Verwarm de oven voor op 220°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Dep de **kipfilets** droog en snijd **elke filet** in de lengte in **2 dünnere kipfilets**. Doe de **kipfilets** met het zojuist gekookte water en een flinke snuf zout in een middelgrote kookpan. Doe een deksel op de pan en kook de **kip** op middellaag vuur in 8-10min bijna gaar. Giet af en laat in een vergiet uitlekken.



4. Kip scheuren

Trek het ietwat afgekoelde **kippenvlees** met twee vorken uit elkaar in dunne reepjes.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Snijd de **minikomkommers** in dunne plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Halveer de **chilipeper**, verwijder de zaadlijsten en hak **1/3e van de peper** fijn. Hak **meer van de peper** fijn als je van pittig houdt.



5. Kip meebakken

Voeg de **kipreepjes** aan de sauspan toe en kook 2-3min al roerend om de **kip** met **saus** te bedekken. Breng op smaak met peper en zout. Maak een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn (liefst witte wijn) en een snuf peper en zout. Hussel de **komkommerplakjes** en **paprika** om met de **dressing**.



3. Saus maken

Bak de **pistolets** in 8-10min in de oven af en laat ze dan afkoelen. Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui**, **knoflook** en **gehakte chilipeper** 2-3min. Zet het vuur laag, doe de **ketjap manis**, **1el ketchup** en 1tl suiker erbij en roer goed door. Voeg evt. meer **ketchup** en wat water toe zodat een **saus** ontstaat.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **baguettes** open en beleg ze met een paar lepels van de **komkommer-paprikasalade** en de **kip**. Was de **mesclunsla** grondig en meng de **sla** met de **rest van de komkommer-paprikasalade** in een kom. Serveer de **broodjes** met de **salade**.