

Kip in een kokosjasje

met misogroenten en Aziatische kool



30-40min



2 personen

De fusionkeuken is hot en happening! Typerend voor fusion is het combineren van diverse kookstijlen, tradities en technieken. Hoog tijd dus voor een prachtexemplaar op ons menu en vandaag ga je voor een bijzondere mix van Aziatische smaakmakers en Amerikaanse fastfood-technieken. De met kokos gepaneerde kipstukjes combineer je met klassieke coleslaw met sesam en geroosterde misogroenten. Fusion...

Wat je van ons krijgt

- kipstukjes
- rodekoolreepjes
- sojasaus ^{1,6}
- kokosrasp
- vastkokende aardappels
- wortel
- groene paprika
- verse gember
- Zaanse mayonaise ^{3,10}
- witte sesam ¹¹
- misopasta ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- bloem ¹
- ei ³
- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp
- oven

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 890kcal, vet 46.5g, koolhydraten 69.8g, eiwit 40.1g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Schrob de **aardappels** goed schoon en snijd ze in partjes. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd de **paprika** in repen. Schil en rasp de **gember** fijn.



4. Vlees paneren

Kluts in een kom 1 ei los. Meng in een 2e kom de **kokosrasp** met 2-3el bloem en een snuf zout. Haal de **kipstukjes** één voor één eerst door het ei en dan door de **kokosrasp**. Zorg ervoor dat het **vlees** rondom bedekt is.



2. Slaw voorbereiden

Schrob de **wortel** en rasp hem grof. Doe de **rodekoolreepjes**, **wortelrasp**, **sesam** en 1/2tl zout, peper naar wens, 1el azijn en 1tl suiker in een kom. Kneed de **groenten** goed en zet de **slaw** tot aan het serveren opzij.



5. Vlees bakken

Verhit een laagje plantaardige olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. De olie is heet genoeg als er belletjes ontstaan wanneer je er een houten lepel insteekt. Bak de **kipstukjes** in 4-6min rondom goudbruin en krokant. Laat op een stuk keukenpapier uitlekken.



3. Groenten roosteren

Meng de **misopasta** met 1-2el water, 1el plantaardig olie, de **sojasaus** en de **helft van de gemberrasp** met de **aardappels** en de **paprikareepjes** in een grote kom. Verdeel de **groenten** dan in een enkele laag op een bakplaat met bakpapier. Rooster ca. 20min in de oven tot de **groenten** gaar zijn.



6. Gembermayo maken

Meng intussen in een schaalje de **mayonaise** met de **rest van gember** en een snuf zout en peper. Proef en breng de **koolslaw** evt. op smaak met meer azijn en wat zout. Serveer de **crunchy kipstukjes** met de **misogroenten**, **slaw** en **gembermayo**.