

# Broodje “kippen op stok”

Geert van Maldegem



15 minuten



Wageningen





1153 Kcal



oven

## Ingredienten (1p)

-  steenoven baguette
-  2 puntpaprika's
-  half zakje veldsla
-  1 Grunneger siepel
-  bakje Boursin
-  ½ zak culinea kipdöner (Lidl)
-  optioneel: jalapeños

## Zo stelt de techneut het samen

1. Snijd de paprika's in grove stukken en doe er lekker olijfolie, peper en zout overheen.
2. Snipper de ui grof.
3. Zet 2 koekenpannen met olie op het vuur.
4. Snijd de broodjes aan één kant half door en haal de bovenkant leeg en smikkel dit lekker op.
5. Grill de broodjes kort in de oven.
6. Grill in 1 pan de paprika en in de andere pan de ui.
7. Als de paprika een mooi kleurtje heeft en nog niet slap is, is ie goed.
8. Als de ui gefruït is, voeg dan de kip toe aan die pan.
9. Smeer de Boursin royaal uit over de onderkant van het broodje.
10. Leg de ui en kip daar overheen.
11. Maak een dakpan of potdeksel laag van paprika daar overheen.
12. Vul het uitgeholde gedeelte met veldsla.
13. Klap 'm dicht.

## Dit zegt Louis:

*Deze kip is zeker niet voor niks op stok gejaagd! Dit smakelijke stukje gevogelte ligt lekker op z'n bedje van sla onder z'n dakje van paprika. De optionele jalapeños geven het geheel een mondig accent, wat de Boursin nog enigszins probeert te blussen.*

