

Hete kip special

Grandfataria Noord-West



20 minuten



Noord-West



487 Kcal



bakplaat of koekenpan, frituurpan

Ingredienten (4p)

-  2 paprika's
-  2 rode uien
-  200 gr. champignons
-  500 gr. kip
-  chilisaus
-  brander mayonaise
-  100 gr. ijsbergsla
-  ½ komkommer
-  1 tomaat
-  500 gr. friet

Zo stelt de techneut het samen

1. Snij de kip in reepjes en marineer naar smaak
2. Zet de frituurpan aan
3. Bak de kip op een bakplaat of in de pan. Snij ondertussen de paprika, rode ui en champignons op gewenst formaat.
4. Voeg de groenten toe als de kip gaar is. (Tip: een beetje water toevoegen en een deksel erop doen zorgt ervoor dat de kip en groenten gestoomd worden en sneller klaar zijn.)
5. Schenk chilisaus naar smaak over de kip en groenten tijdens het bakken
6. Bereid de friet volgens instructies op de zak.
7. Snij de ijsbergsla, tomaat en komkommer in stukken
8. Leg de friet onder op het bord of plank, doe de sla tomaat en komkommer erbovenop.
9. Leg het kip/groentemengsel bovenop en garneer met brander mayonaise en chilisaus naar smaak.
10. Voila, Hete kip special! Eet smakelijk!

Dit zegt Louis:

Dé stamsnackbar van HeerenXVII mocht niet ontbreken uit dit literaire culinaire werk. Speciaal voor dit mooie boek was Noord-West bereid om hun heerlijke hete kip special te bereiden! Na de borrel is er niets lekkerder dan een goede hap en daar weten ze bij Noord-West alles van. Dankzij dit recept kunnen jullie thuis ook een goede bodem in elkaar zetten voor een avondje woeste!

