

Functionele beschrijving

Kipsalon

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Kipsalon	3
<i>Ingrediënten</i>	3
<i>Bereiding</i>	3

kip, oven

Kipsalon



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 25 min. + 10-15 min in de oven

- 400 gram kipfilet
- 1 zakje voorgekookte aardappelschijfjes (500 gr)
- 100 gram ijsbergsla
- halve komkommer
- 1 tomaat
- knoflooksaus
- handjevol geraspte kaas
- 1½ theelepel paprikapoeder
- ¼ theelepel chilipoeder

Bereiding

Begin met het voorverwarmen van je oven op 200 graden. Schil de aardappeltjes en snijd deze in kleine blokjes. Giet een scheutje olie in een (wok)pan en bak de aardappeltjes met de deksel erop in circa 15 minuten zacht.

Snijd daarna de kipfilet in blokjes en breng de kip op smaak met de paprikapoeder en het chilipoeder. Giet een scheutje olie in een pan en bak de kip in circa 5 minuten gaar.

Als de aardappeltjes gaar zijn, schep je deze in een ingevette ovenschaal. Verdeel over de aardappeltjes de gebakken kip.

Als laatste een handjevol geraspte kaas over de kip en de ovenschaal kan de oven in voor circa 10-15 minuten totdat de kaas gesmolten is. Snijd ondertussen de ijsbergsla in reepjes en de komkommer en tomaat in kleine stukjes.

Als de kaas gesmolten is, haal je de ovenschaal uit de oven en verdeel je hier de komkommer, tomaat, ijsbergsla en wat knoflooksaus overheen. En smullen maar van je kipsalon!