

Functionele beschrijving

Ovenschotel Kipsate

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

Ovenschotel Kipsate 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Ovenschotel Kipsate



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 15min + 25min oventijd

- 350 gram kipfilet in blokjes
- kipkruiden (naar smaak)
- 1,5 eetlepel ketjap
- 800 gram voorgekookte aardappelschijfjes of kroeltjes
- 650 gram roerbakgroenten naar keuze of soepgroenten
- portie satésaus
- 2 stengels lente-ui in ringetjes
- Handje cashewnootjes (voor erbij)
- kroepoek (voor erbij)
- olijfolie (om in te bakken)
- zout en peper

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een ovenschaal in.
2. Breng de kip op smaak met kipkruiden en verwarm een scheutje olie in een koekenpan. Bak de kipblokjes rondom aan in de koekenpan. Roer de ketjap door de blokjes kipfilet.
3. Verwarm een wok of andere koekenpan op het vuur met een scheutje olie en bak hier de roerbakgroenten in aan. Breng de groenten op smaak met zout en peper. Roer de krieltjes door de roerbakgroenten.
4. Bereid ondertussen de satésaus.
5. Verdeel de krieltjes met groenten over de ovenschaal. Verdeel hierover de helft van de satésaus en leg de blokjes kipfilet hierop. Verdeel hierover eventueel nog een beetje van de saus.
6. Verwarm de kipsaté ovenschotel 20-25 minuten in de oven.
7. Verdeel de ringetjes lente-ui en (eventueel grofgehakte) cashewnoten over de ovenschaal en serveer de kipsaté ovenschotel met aardappeltjes hierna meteen. Lekker om te eten met kroepoek ernaast.