



Kipcurry flatbread met aardappelpartjes

2 personen – hoofdgerecht

60 minuten (inclusief kipcurry maken)

DIT HEB JE NODIG:

- 1 kropje romainesla
- 3 snoepkomkommers
- 7½ g koriander
- 1½ el naturel dressing
- 250 g aardappelpartjes (diepvries, zak à 750 g)
- ½ portie basisrecept kipcurry
- 2 flatbreads
- 4 el mangochutney

MATERIAAL: airfryer,

ZO MAAK JE HET:

1. Maak eerst het basisrecept kipcurry, deze kan je hier vinden: boodschappen.nl/recept/basisrecept-kipcurry/
2. Verwarm de airfryer voor op 200°C.
3. Haal 4 blaadjes van de kropjes sla los en snijd de rest fijn.
4. Snijd 2 komkommers in plakjes en de rest in blokjes.
5. Snijd de koriander grof.
6. Meng de gesneden sla, komkommerblokjes en ¾ van de koriander met de dressing in een kom.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Bak de aardappelpartjes in 9-11 minuten in het mandje van de airfryer goudgeel.
9. Trek intussen de kip met 2 vorken in stukjes en verwarm in de curry in een hapjespan op een matige stand.
10. Verwarm de flatbreads volgens de aanwijzingen op de verpakking.
11. Beleg de flatbreads met de slablaadjes en komkommerplakjes.
12. Verdeel de kipcurry erover.
13. Serveer met de aardappelpartjes, mangochutney en salade.

TIP: Geen fan van koriander? Gebruik dan munt of platte peterselie.

BRON: boodschappen.nl

