



Zoete aardappel met kip en paksoi

2 personen – hoofdgerecht

35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g zoete aardappelen
- 20 g verse gember
- 2 tenen knoflook
- 225 g scharrelkipdijfilet
- 2 el zonnebloemolie
- ½ komkommer
- ¼ rode peper
- 2 el natuurazijn
- 400 g paksoi
- 25 ml water
- ½ tl sesamololie

MATERIAAL: airfryer,

ZO MAAK JE HET:

1. Boen de aardappelen schoon en prik er met een vork rondom gaatjes in.
2. Verdeel ze over het mandje van de airfryer en bak 30-35 minuten op 180 °C.
3. Rasp ondertussen de gember en knoflook fijn.
4. Schep de kip om met de helft van de gember, de helft van de knoflook, ¼ el olie, peper en eventueel zout.
5. Laat marineren tot gebruik.
6. Snijd de komkommer in blokjes van 1 cm.
7. Maak de kwart rode peper schoon en snijd in dunne ringen.
8. Schep de komkommer om met de rest van de gember, de rode peper, ½ el olie en de azijn.
9. Breng op smaak met peper.
10. Snijd de paksoi in kwarten.
11. Verhit de rest van de olie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de kip 8-10 minuten.
12. Keer halverwege.
13. Schep uit de pan en laat onder aluminiumfolie rusten.
14. Zet het vuur hoog en bak de paksoi 2 minuten.
15. Voeg de rest van de knoflook en het water toe en laat met de deksel op de pan 1 minuut stomen op middelhoog vuur.
16. Haal van het vuur, voeg de sesamololie toe.
17. Snijd de zoete aardappelen in de lengte in, maar niet helemaal door.
18. Snijd de kip in reepjes en vul de aardappelen ermee.
19. Verdeel met de paksoi over borden.
20. Serveer de komkommersalade erbij.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

