



Stamppot ketjap kip - Ayam tumbuk saus kecap

Soms heb je gewoon zin in stamppot, maar dan nét even anders. Deze stamppot ketjap kip maak je graag: aardappelpuree met sperziebonen en ketjap kip, mmm! Makkelijk, snel en echt een comfort gerecht waar iedereen blij van wordt

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 700 g kruimige aardappels
- 🍴 300 g kipfilet of kippendijfilet
- 🍴 200 g sperziebonen
- 🍴 1 puntpaprika
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 3 el ketjap manis (Conimex)
- 🍴 1½ tl kipkruiden
- 🍴 50 ml melk
- 🍴 klontje boter
- 🍴 snufje peper en zout

voor erbij

- 🍴 gebakken uitjes
- 🍴 kroepoek

Materiaal: pureestamper

Zo maak je het:

1. Schil de aardappels en snijd ze in stukken
2. Kook de aardappels in een grote pan in ongeveer 20 minuten gaar.
3. Maak de sperziebonen schoon en kook ze de laatste 8 minuten mee met de aardappels.
4. Snijd de kip in blokjes, breng op smaak met de kipkruiden en een snuf peper.
5. Snijd de knoflook fijn en snijd de paprika in stukjes.
6. Giet een scheutje olie in een pan en bak de kip rondom goudbruin.
7. Voeg de knoflook en paprika toe en bak een paar minuten mee.
8. Voeg de ketjap manis toe en laat het geheel nog 5 minuten zachtjes pruttelen.
9. Giet de aardappels en sperziebonen af.
10. Stamp fijn met de melk en boter tot een romige stamppot.
11. Breng op smaak met een snufje peper en zout.
12. Schep de stamppot op de borden en verdeel de ketjap kip erover.
13. Maak af met wat gebakken uitjes en serveer met kroepoek.

BRON: lekkerensimpel.nl



Selamat makan