

PITTIIGE PAKSOISTAMPPOT MET KIP

2 personen / 596 kcal per portie

Ingrediënten:

500 gram stampotaardappelen

1 groenten bouillonblokje

200 gram kipdijen

½ rode ui

1 bosui

½ struik paksoi

100 ml kokosmelk

~ 1½ theelepel sambal oelek

1 eetlepel olie

verse peper en zout



Bereiding:

Kook de aardappelen 20 minuten in water met zout en bouillonblokje gaar.

Strooi zout en verse peper over de kipdij, verhit 1 eetlepel olie in een bakpan en bak de kipdijen bruin en gaar. Snijd de paksoi in reepjes en snipper de ui.

Snijd de bosui in dunne ringetjes. Giet de aardappelen af. Zet de pan op laag vuur en schenk de kokosmelk erbij. Stamp tot een smeulige puree. Schep de paksoi, ui erdoor. Breng de stampot op smaak met de sambal en serveer samen met de kip en lente ui.

Voedingswaarde per portie:

Energie: 596 kcal

Eiwit: 23,3 gram

Koolhydraten: 55,0 gram

- waarvan suikers: 7,3 gram

Vet: 30,0 gram

Vezels: 5,3 gram