

Recept

Stamppot paksoi met kipfilet

Benodigheden

- ✓ 2 dl melk
- ✓ 400 gr. kipfilet
- ✓ 2 eetl. oosterse roerbakolie
- ✓ 1 eetl. ketjap manis
- ✓ 1 eetl. tomatenpuree
- ✓ 1,5 kg aardappelen
- ✓ 2 eetl. boter
- ✓ Vers gemalen zout en peper
- ✓ 2 stuks paksoi
- ✓ Enkele takjes koriander



Bereiding

Snijd de kipfilet in reepjes, bestrooi ze met zout en peper en bak ze in de verhitte roerbakolie omscheppend goudbruin en gaar. Roer de ketjap en de tomatenpuree erdoor. Kook de aardappelen met wat zout in ± 20 minuten gaar. Giet ze af en stamp ze grof. Voeg zoveel melk en boter toe, dat een smeuijge puree ontstaat en breng deze op smaak met zout en peper. Snijd de paksoi in repen, schep ze door de aardappelpuree en warm goed door. Schep de puree in kommen en verdeel de kip erover. Garneer met de koriander. Tip: gebruik zoete aardappelen i.p.v. gewone aardappelen voor een exotische stamppot.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 50

EET SMAKELIJK!

