

#### Ingrediënten voor 4 personen

1 pot Chicken Tonight Ajam Pangang; 1 kg. aardappels; 4 kipfilets(ca. 400 gr.) in blokjes; 60 gr. boter of margarine; 50 gr. katenspek, in reepjes gesneden; 2,5 dl. melk; 500 gr. zuurkool(goed laten uitlekken); 2 eetlepels paneermeel; 2 takjes peterselie

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Ontbijt  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Zoetzure zuurkoolschotel met kip

HET IS WEER ZUURKOOLTijd,ZAAAAALIGGGGG...

### Hulpmiddelen

Pan; vergiet; koekepan;ovenschotel

### Bereidingswijze

1. Kook de aardappels gaar.2.Bak intussen de kip in 25 gr. boter in ca. 5 min. lichtbruin.Bak katenspek 3 min. mee.Voeg de chicken tonight er aan toe en smoor de kip 10 min. op een laag vuur.Giet de aardappels af en pureer ze.Voeg er 20 gr. boter en de melk aan toe en roer tot het een luchtige puree is.Doe de helft van de puree in een ingevette ovenschotel en verdeel er de goed uitgelekte zuurkool over.Leg hierop de kip en schenk er de saus over.Schep de rest van de puree erop en strijk alles glad. Strooi er het paneermeel over en leg de rest van de boter er in klontjes op.Bak de schotel in het midden van een voorverwarmde oven op 200 graden C. in 30 min. gaar en goudbruin.strooi er de peterselie over.