

Ingrediënten voor 4 personen

=1 zak Aviko airfryer Rosti Mini (diepvries,600 gram) =1 blikje Ananasstukjes. (230 gram) =2 eetl.Zonnebloemolie. =1 schaal Nieuwe Standaard Kip kipfilet.(380 gram) =1 tl.Kerrie. =1 gele Paprika, in reepjes. =1 zakje Sugarsnaps.(150 gram) =150 ml. Sweet Chili-Saus. = 1 emmer Snackkommertjes.(499 gram)in kwarten.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

****SNELLE CHILIKIP MET MINI-ROSTI UIT DE AIRFRYER***

Waarom moeilijk doen als het makkelijk kan ? In ongeveer een half uurtje staat deze heerlijke doordeweekse hap op tafel. Heb je geen airfryer ? Neem dan de Aviko rosti rondjes naturel. Deze kun je in de pan of ov en bereiden !

Hulpmiddelen

AIRFRYER+ KOEKENPAN+

Bereidingswijze

1.Giet de ananasstukjes af en vang het sap op (zie tip) Verhit in een koekenpan de olie. Bestrooi de kipfilets met de kerrie en peper naar smaak. 2.Bak de kipfilets in 5 minuten per kaant goudbruin en neem ze uit de pan.Voeg de paprika en sugarsnaps toe en bak de groente 4 minuten. Schep regelmatig om. 3.Verwarm intussen de airfryer voor op 200 gr.C.. Bak de minirosti in 12 minuten goudbruin en gaar. Schud ze tussentijds een maal om. 4.Leg de kipfilets tussen de groenten terug in de pan. Voeg de ananas toe. Schenk de Chilisaus erbij en smoor de kip met de groenten afgedekt in nog 5 minuten gaar, 5.Verdeel de Chilikip met de groenten over 4 borden, Schep de minirosti erbij en serveer met de komkommer.

Serveertips

Voeg voor een mildere smaak 3 4 eetl. van het opgevangen ananassap aan de groenten toe.