

CASSAVECHIPS MET PIKANTE KIP EN AVOCADO



Ingrediënten (4 personen):

- 4 kippenhaasjes
- 1 rode zoete puntpaprika
- 1 avocado
- 1 limoen
- 20 stuks cassavekroepoek
- 10 schijfjes groene jalapeñopeper (bokaal)
- 1 el kruidenmix voor fajita
- 2 el olijfolie

Bereidingswijze:

VOORBEREIDING (10 min. + minstens 30 min. marineren)

Meng de olijfolie met de kruidenmix voor fajita.

Snij de kippenhaasjes in hapklare stukjes. Overgiet met de kruidenolie en bestrijk goed aan alle kanten. Laat minstens 30 min. marineren in de koelkast.

Snij intussen de puntpaprika in de lengte in twee en verwijder de pitjes en de witte zaadlijsten. Snij in fijne reepjes.

Snij de jalapeñopepers in kleinere stukjes.

Pers de limoen. Snij het vruchtvlees van de avocado in kleine blokjes en besprenkel met het limoensap.



BEREIDING (10 min.)

Verhit een braadpan zonder vetstof en bak de stukjes kip samen met de marinade, de puntpaprika en de jalapeñopepers 5 min. op een hoog vuur. Roer regelmatig.

Leg de cassavekroepoek op een serveerbord en verdeel er de blokjes avocado over. Schep er daarna de pikante kip (met puntpaprika en jalapeñopepers) op.