

Roti met kip

Gemaakt voor groepen 6,7 en 8 op de Peperklip op donderdag 4 juli 2019.

Ingrediënten (4 personen):

- 2 tenen knoflook
- 1 stuk verse gember
- 1 rode ui
- 500 gram kippendij (halal)
- Marsala poeder
- Djinten/ komijn poeder
- zonnebloemolie
- Peper/ zout
- 1 blikje tomatenpuree (70 gram)
- 1 kilo aardappel (met schil)
- 0,5-1 liter groentebouillon (1 a 2 blokjes)
- 4 stuks Scharrel ei
- 200 gram Kousenband/ sperziebonen
- 4 vel Roti plaat (TOKO)



Bereiding:

Kook de eieren, spoel ze koud af en pel ze. Laat ze heel.

Snijd de aardappelen en grote stukken. Snijd de bonen indien gewenst.

Schil en snijd de rode ui zeer fijn. Schil de knoflook en snijd fijn. Schil de gember en snijd fijn.

Snijd de kippendij in kleine stukjes en voeg hieraan peper, zout, beetje olie, marsala poeder, komijnpoeder toe. Hussel goed met je handen zodat op elk stukje kip wat olie en kruiden zit.

Bak de bakpan en doe hier wat zonnebloemolie in. Fruit de ui, knoflook en gember erin. Voeg de stukken kip toe en blijf roeren. De kip hoeft alleen aangebakken te worden, niet perse gaar te zijn op dit punt.

Voeg de inhoud van het blikje tomaten puree toe en roer goed door.

Voeg de aardappelen toe en 0,5 liter bouillon. Het geheel hoeft niet onder te staan, als het vocht tot 0,5 van de pan komt is het prima. Laat sudderen, zo'n 30 minuten – 1 uur. Roer regelmatig, voorkom aanbakken aan de bodem van de pan. Voeg 15 minuten voor het einde (als de aardappel al gaar is) de bonen/ kousenband stukjes toe. Voeg indien nodig extra bouillon toe. Blijf regelmatig roeren.

Proef of de roti goed op smaak is, voeg indien gewenst meer komijnpoeder en marsala toe.

Verwarm de rotiplaat kort in de magnetron.

Schep op: doe wat van het aardappel/ kipmengsel uit de pan op een bord, voeg per persoon 1 gekookt ei toe en maak af met roti plaat (pannenkoek). Eet smakelijk!

TIP van de kok: Roti plaat kun je ook zelf maken, dit is echter best een werkje aangezien er in de pannenkoek een hele dunne vulling van gele spliterwtenpasta of aardappel zit.

TIP van de kok: Naar gewoonte wordt dit gerecht gegeten zonder bestek maar met gebruikmaking van de roti plaat als bestek. Je scheurt hier een stukje vanaf en doet dit tussen je vingers. Hiermee pak je de aardappel/ kip.

TIP van de kok: in de 'echte' variant wordt rode peper toegevoegd voor extra smaak, in deze variant geschikt als lunch voor op school hebben we dit weggelaten.