



Zoete aardappelfrietjes met kip en champignons

Ingrediënten: 2-4 personen

- 2 zoete aardappels
- 1 komkommer
- 150 gram ijsberg salade
- 100 gram champignons
- 75 gram kipfilet per/persoon
- 2-4 eetlepels arachideolie
- Bakpapier
- Zout en peper

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven op 200 graden
- Schil de zoete aardappel en snij ze in frietjesvorm_ (4/- 1cm dik)
- Leg het bakpapier op de ovenplaat en sorteer hier de frietjes op.
- Bestrooi de frietjes met zwarte peper en een snuifje zout
- Zet ze 25 minuten in de oven zodat ze krokant worden.
- Maak ondertussen de champignons schoon.
- Snij de champignons klein en bak ze in de pan zodat ze goudbruin zien.
- Bak onder tussen de kip goudbruin.
- Doe 2 eetlepels olie in de pan.
- Leg de kip erin en bak ze goudbruin aan.
- Bestrooi de kip met peper.