

**VIER
HET
SEIZOEN**

* ZOMER *



POUTINE MET KIPREEPJES EN TUTTIFRUTTI

INGREDIËNTEN (10 PERSONEN):

- 2,5kg Aviko Oerfriet 14mm
- 5 st Kipfilet
- 20gr Boter
- 500gr Tuttifrutti
- 4 el Abrikozenjam
- 100gr Cashewnoten
- 2 st Bosui, gesneden
- 1 st Rode peper, plakjes

KRUIDENMELANGE:

- 1 tl Paprikapoeder
- 1 tl Nigellazaad
- 1 tl Zeezout
- 1 tl Gedroogde peterselie

BEREIDINGSWIJZE:

1. Snijd de kipfilet in reepjes en laat de Tuttifrutti wellen in heet water;
2. Verhit 20g boter in een koekenpan en wacht tot het schuim is verdwenen. Leg de kipreepjes erin, bak ze rondom mooi goudbruin aan en breng op smaak met de kruidenmelange;
3. Neem de kip uit de pan en houd deze warm.
4. Verwarm in dezelfde koekenpan de gewelde Tuttifrutti;
5. Voeg de abrikozenjam toe en eventueel wat water en maak een smeuge saus;
6. Frituur de Oerfriet in circa 3,5 minuut op 170°C goudbruin en krokant;
7. Doe de Oerfriet in een schaal of bakje en verdeel hierover de kipreepjes en Tuttifrutti;
8. Maak af met bosui, rode peper en cashewnoten.