

KIPFILET AMERICAN

Benodigheden

- 1 fles Oliehoorn ketchup (Zegro) Maar Heinz kan ook.
- 1 fles vlammsaus (CHILLISAUS) (Zegro)
- 1 pot Verstegen vloeibare paprika extract (duur) (Zegro)
- Verstegen Kipkruiden met ZOUT. (Zegro) en gemalen zwarte peper
- 1 kg aardappelschijfjes (diepgevroren, Aviko) en zout
- 3 pitabroodjes
- (soja)olie
- 3x kipfilet
- 1 doosje champignons
- 1 grote rode paprika
- 2 grote uien
- zonnebloem- of soja olie

Vorbereiden:

- Snij de kip in blokjes en marineer deze met de kipkruiden, zwarte peper, 3 á 4 eetlepels
- Dan Ketchup toevoegen (niet teveel)
- Daarna mixen met wat olie.
- 1 eetlepel vloeibare paprika.
- Laat deze mix een aantal uren (of een dag) in de koelkast marineren.
- Laat de aardappelschijfjes ontdooien in de koelkast.
- Snij de uien, paprika en champignons in dunne plakjes/schijfjes.

Bakken:

- Verwarm de oven of bakplaat voor (ca. 220 Graden Celsius)
- Vet de bakplaat in met olie
- grill de kip, paprika, ui en champignons. Indien het een beetje droog wordt wat water toevoegen.

- Op het laatst de vlammsaus (chillisau) toevoegen. Niet te veel. Een aantal keren omscheppen.
- Grill de pitabroodjes (kort)
- Frituur of bak de aardappelschijfjes eerst kort voor op 160 graden Celsius en afbakken op 180 graden Celsius.

