



Snijbiet stampot met sticky kip

in sjalotten-jus

Vandaag een vrolijke stampot met gekleurde snijbiet, ook wel Belgische spinazie of warmoes genoemd. Deze groente is familie van de rode biet en je kunt zowel de stengel als het blad eten. De smaak van snijbiet komt sterk overeen met die van spinazie. Snijbiet is lekker sappig en kan worden gestoofd, gekookt of gesmoord.

30 min | 727 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Aardappels, kruimig	g	250	500	750	1000
Knoflookteen	st	1	1	1	2
Kipdijbeenfilet	g	100	200	300	400
Honing	st	0.5	0.5	1	1
Snijbiet	g	150	300	450	600
Sjalot	st	2	4	6	8

zelf toevoegen:

Ketjap (of tamari)	el	1	2	3	4
Olie	el	1	2	3	4
Boter	g	0.5	1	1.5	2
Zout en (chili)peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels, snijd in stukken en kook in 15-20 minuten gaar.
2. Pel de knoflook. Snijd de kipdijbeenfilet in stukken. Schenk de ketjap en honing in een kommetje en pers de knoflook erboven uit. Schep de kip door de marinade en laat afgedekt 10 minuten staan. Roer af en toe even door.
3. Was intussen de snijbiet, laat goed uitlekken en snijd kleiner. Leg de snijbiet stelen opzij voor later. Kook het snijbiet blad de laatste 2 minuten met de aardappels mee. Giet daarna het water af en stamp met een pureestamper (voeg een scheutje kookvocht, water of melk toe voor een smeuije stampopot). Proef en breng eventueel op smaak met zout en peper.
4. Pel de sjalotten en snijd in partjes. Verhit olie in een wok of bakpan en roerbak de sjalotten met de snijbiet steeltjes 2 minuten op een hoog vuur. Voeg de kip (zonder de marinade) toe en roerbak 2 minuten mee. Zet dan het vuur laag en schenk de marinade erbij, samen met een klontje boter. Laat afgedekt zachtjes sudderen. Voeg eventueel een beetje water toe voor een lekkere jus.
5. Serveer de snijbiet stampopot met een flinke schep van de de sticky kip in sjalotten saus.

Tip: Houd je van pit? Voeg dan wat sambal toe aan de marinade.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

