AZIATISCHE PLAATTAART MET KIP, CHAMPIGNONS, PAKSOI EN PAPRIKA



Eetmoment: Lunch, Diner
Behoefte: Makkelijk, Luxe, Comfortfood
Soort: Vlees

Een plaattaart is altijd lekker om te eten. Snel, makkelijk en een feestje op je bord. Deze week eens een totale andere plaattaart dan je gewend bent. Het wordt namelijk een Aziatische plaattaart. Even geen zin in rijst of noedels, maar wil je wel wat Aziatisch eten? Dan is dit je nieuwe favoriete gerecht. De smaken zijn heerlijk op elkaar afgestemd en je eet nog eens ook aardig wat groenten! Uiteraard vind je de bijpassende wijn bij ons in de winkel.

Benodigdheden voor 4-5 personen

- 400 gr. kippendijen
- 2 lente-uien
- 1 rode paprika
- 1 gele ui
- 250 gr. kastanje champignons
- 125 gr. baby mais
- 1 paksoi
- 10 bladerdeeg plakjes
- 3 el. taugé
- 2 el. ketjap manis
- 2 el. soja saus
- 2 el. sherry
- [illegible]esamolie
- [illegible] rode peper
- [illegible]bruine basterdsuiker

- 30 gr. maïzena
- 20 ml. water
- 2 tenen knoflook
- 2 cm. gember

Bereiding:

1) Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg er de plakjes bladerdeeg op. Leg de plakjes bladerdeeg in een rechthoek van 3 bij 3 blaadjes neer en laat de randen een centimeter overlappen. Snijd het tiende plakje bladerdeeg in drie gelijke delen en leg deze aan een zijde van de rest van de bladerdeeg. Zo krijg je een rechthoek van 3 en 1/3 plakje bladerdeeg. Snijd een centimeter van de rand lichtjes met een mes in, zodat je straks een opstaande rand krijgt.

2) Halveer de grote champignons, snijd de paprika in reepjes en de ui in halve maantjes. Verspreid deze groente over het bladerdeeg, maar blijf wel in het midden van de bladerdeeg. Anders krijg je straks geen opstaande rand en dat wil je juist hebben. Verwarm de oven voor op 210 graden en zet de bakplaat in het midden van de oven

3) Snijd ondertussen de kontjes van de mini-mais af en snijd deze in stukken van 1 cm. Snijd ook de paksoi in kleine stukken. Zet deze apart. Nadat de plaattaart 10 minuten in de oven heeft gebakken, haal je hem er even uit om de overige groenten er over heen te verdelen. Zet de plaattaart voor nog eens 10 minuten in de oven.

4) Snijd de kippendijen in kleine blokjes van 1 tot 2 centimeter per stuk en leg ze in een schaal. Doe er 20 gr. maïzena bij en schep goed om. Doe in een grote wokpan een goede scheut zonnebloemolie en bak de stukjes kip in 6 tot 8 minuten goudbruin. Schep ze eruit en zet deze opzij.

5) Doe in de wokpan de fijngesneden gember, knoflook en rode peper en fruit deze voor 30 seconden aan. Voeg vervolgens de sojasaus, ketjap manis, sherry, bruine basterdsuiker en sesamolie eraan toe. Roer goed door, zodat alle smaken met elkaar vermengen. Doe in 20 ml. water nog 10 gr. maïzena en maak er een papje van. Voeg deze toe aan de saus, zodat hij mooi wordt verdikt. Doe de stukjes kip er weer bij en roer goed om.

6) Haal de plaattaart uit de oven en voeg de stukken kip eraan toe. Verspreid het overtollige saus erover heen. Snijd nog wat lente ui en peper in kleine reepjes en verdeel over de plaattaart. En genieten maar!

7) Eetsmakelijk

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Kingfisher Sauvignon Blanc (https://www.debigondier.nl/products/kingfisher-bay-sauvignon-blanc?_pos=1&_psq=kingf&_ss=e&_v=1.0) is een absolute must om bij dit gerecht te drinken.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.