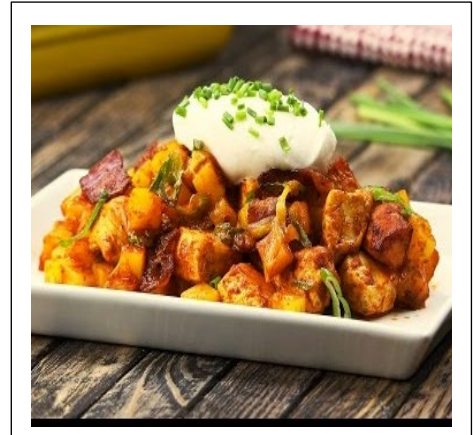


## Tandoori kip aardappel schotel



<b>Grondstoffen:</b>	Kipdijenvlees		1000 gram
	Paprika rood & groen		300 gram
	Rode ui		200 gram
	Wortel blokjes		300 gram

<b>Benodigheden;</b>	Tandoori Buttermilch saus	Qualite d'Or	123052600	600 gram
	Kriel aardappeltjes	Rejo	124010100	1200 gram

**Werkwijze:** Snijd de kippendijen in stukken.  
 Gaar de kip daarna in de oven of pan.  
 Snijd de paprika, rode ui en wortel in gelijke stukken.  
 Bak de groenten en de krieltjes een aantal minuten mee met de kip.  
 Meng daarna de kip met de groenten en krieltjes met de saus.

**Bereiding;** Opwarmen in een hapjespan, lekker met salade en crème fraiche

PL30102023

### Weidelco Leeuwarden

Piter Terpstrawei 28  
 8914 BJ Leeuwarden  
 Telefoon (088) 280 00 00  
 Telefax (088) 280 00 05  
 Email leeuwarden@weidelco.nl

### Weidelco Sittard

Economiestraat 10  
 6135 KV Sittard  
 Telefoon (088) 280 00 30  
 Telefax (088) 280 00 35  
 Email sittard@weidelco.nl

### Weidelco Tilburg

Heraclesstraat 4  
 5048 CG Tilburg  
 Telefoon (088) 280 00 20  
 Telefax (088) 280 00 25  
 Email tilburg@weidelco.nl

### Weidelco Zwolle

Simon Stevinweg 8  
 8013 NB Zwolle  
 Telefoon (088) 280 00 10  
 Telefax (088) 280 00 15  
 Email zwolle@weidelco.nl