

Kip aardappelschotel

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Een heerlijke ovenschotel met kip en aardappelbollen gevuld met 3 soorten kaas

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 4 PERSONEN

MAAK TIJD: 30 MIN

BAKTIJD: 15 MINUTEN

Benodigdheden:

- circa 950 gram aardappels
- zout en peper
- 1 kippenborst
- 1 ui
- 1 rode paprika
- scheutje olijfolie
- kruiden: zout, zwarte peper, paprikapoeder, ras al hanout, koflookpoeder (van ieder een theelepel)
- 1 eetlepel sambal
- flinke scheut ketjap manis (glutenvrij)
- Voor de kaasvulling
- 4 plakjes cheddarkaas
- 100 gram geraspte mozzarella kaas en extra voor het bestrooien
- 1 volle eetlepel smeerkaas 40+
- Gedroogde peterselie

Bereidingswijze:

1. Schil de aardappels en snijd in blokjes, Kook gaar in water met wat zout.
2. Giet af en stamp fijn met een scheutje melk, peper, en een flinke klont boter. Laat wat afkoelen.
3. Snijd ondertussen de kip in kleine blokjes en bak met wat olie en kruiden gaar.
4. Snijd de ui fijn en de paprika in blokjes en voeg toe. Roerbak mee. Voeg de sambal toe en de ketjap. Roerbak kort mee en giet kipvulling in de de ovenschaal.
5. Verdeel over de gehele bodem.
6. Meng de kaassoorten samen en rol er 14 bolletjes van.
7. Schep 14 bollen aardappelpuree met een ijslepel. druk ze per stuk plat in de hand en doe een bolletje kaas in het midden. Duw de bol weer dicht en rol mooi op.
8. Verdeel de aardappelkaasbollen over de kip in de ovenschaal.
9. Strooi er rijkelijk geraspte mozerrellakaas overheen en gedroogde peterselie.
10. Verwarm de oven op 200 C en bak tot de bovenkant mooi goudbruin is geworden in circa 15 a 20 minuten.

Notities: