

Gemarineerde kippendij met cashewnoten en paprika

totale tijd **60 min.** 60 min. voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

2.117 kJ / 505 kcal

Vetten: **34 g** Eiwitten: **35 g**

Koolhydraten: **14,4 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

8	kippendijen
1	ui, in partjes gesneden
2 el	olie
1	grote oranje paprika, in grove stukken gesneden
100 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook</u>
50 g	geroosterde cashewnoten

VOORBEREIDING

Stap 1

Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht) / 200°C (boven- en onderwarmte) / stand 6 (gas). Verdeel de kippendijen en ui over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met de olie en bak 30 minuten in de oven.

Stap 2

Haal de bakplaat uit de oven, voeg de paprika en teriyakisaus toe, meng alles goed en zet nog eens 25 minuten in de oven. Voeg na 15 minuten de cashewnoten toe. Serveer met geroosterde zoete aardappels of rijst.