

Knapperige pindakaas-kippendijen

totale tijd **60 min.** 15 min. voorbereidingstijd 45 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

2 porties

4	kippendijen, met of zonder bot (500-600 g in totaal)
4 el	plantaardige olie
75 g	crunchy pindakaas
6 el	<u>Kikkoman Teriyakisaus met Geroosterd Sesamzaad</u>
4 el	<u>Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl</u>
2	rode uien
1	kleine rode paprika
1	kleine gele paprika
250 g	broccoliroosjes

VOORBEREIDING

Stap 1

4 kippendijen, met of zonder bot (500-600 g in totaal) - **2 el** plantaardige olie
Bak de kippendijen met de velkant naar beneden in een wok met een scheutje olie op middelhoog vuur gedurende 20 minuten. Draai ze om en bak ze nog eens 5 minuten.

Stap 2

75 g crunchy pindakaas - **6 el** Kikkoman Teriyakisaus met Geroosterd Sesamzaad **4 el** Kikkoman Panko - Knapperig Paneermeel in Japanse Stijl
Verwarm de oven voor op 220 °C (heteluchtgrill). Meng de pindakaas en de Kikkoman Teriyaki Saus met Sesam. Leg de kippenbouten in een ovenvaste schaal, bestrijk ze met het teriyaki-pindamengsel en bestrooi ze met de Kikkoman Panko. Sprenkel het vet uit de wok over de broodkruimels.

Stap 3

2 rode uien - **1** kleine rode paprika - **1** kleine gele paprika
Schil de uien en snijd ze in partjes, zodat de wortelbasis de stukjes ui bij elkaar houdt. Snijd de rode paprika in stukjes van 3 cm.

Stap 4

2 el plantaardige olie - **250 g** broccoliroosjes - **4 el** Kikkoman Teriyakisaus met Geroosterd Sesamzaad
Voeg de uien en paprika's toe aan de wok met 2 el plantaardige olie en bak ze 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de broccoli toe en bak nog eens 5 minuten. Blus kort af met de Kikkoman Teriyaki Saus met Sesam.

Stap 5

Terwijl de groenten worden gebakken, leg je de kippendijen op de tweede richel van boven in de oven en bak je ze goudbruin. Dit duurt 4 tot 6 minuten, afhankelijk van je oven. Houd ze goed in de gaten - zodra de kruimels bruin beginnen te worden, kunnen ze snel verbranden! Serveer de kip met de groenten.