

Pittig-zoete kippenlevertjes met rodebietensalade en pinda's

totale tijd **40 min.** 20 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3084.6 kJ / 735.3 kcal

Vetten: **28,1 g** Eiwitten: **41,4 g**
Koolhydraten: **74,1 g**

INGREDIËNTE

N

4 porties

Om de kippenlevertjes te marineren

500 g kippenlevertjes
2 eetlepels Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
2 eetlepels rijstazijn
2 eetlepels bruine suiker
1 eetlepel tomatenpuree
1 eetlepel maïzena
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 cm gember, geraspt

Voor de rodebietensalade

2,5 rode biet, gekookt
0,5 ui
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
80 g geroosterde pinda's

Om de kippenlevertjes te bakken

2 eetlepels olie om in te bakken
8 plak witbrood

VOORBEREIDING

Stap 1

500 g kippenlevertjes - **2 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 eetlepels** rijstazijn - **2 eetlepels** bruine suiker - **1 eetlepel** tomatenpuree - **1 eetlepel** maïzena - **1** teentje knoflook, fijngehakt - **1 cm** gember, geraspt
Maak de marinade door de Kikkoman Sojasaus, rijstazijn, bruine suiker, tomatenpuree, maïzena, knoflook en gember te mengen. Snijd de kippenlevertjes in hapklare stukjes, voeg toe aan de marinade en laat ongeveer 15-20 minuten marineren.

Stap 2

2,5 rode bieten, gekookt - **0,5** ui - **2 eetlepels** olijfolie - **1 eetlepel** citroensap - **2 eetlepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **80 g** geroosterde pinda's
Meng de olijfolie, het citroensap en de Kikkoman Sojasaus door elkaar. Snijd de rode biet in dunne plakjes en meng tot slot alles met de pinda's.

Stap 3

Gemarineerde kippenlevertjes - **2 eetlepels** olie - **8 plak** witbrood
Besprenkel het witbrood met olie en rooster het in de oven op 180 °C in ongeveer 7 minuten goudbruin. Serveer de gebakken kippenlevertjes met het geroosterde witbrood en de rodebietensalade.