



Loaded Fries met Hela Kruiden Ketchup Pinda

Ingrediënten voor 2 Personen

400 g patat of friet, met of zonder schil
250 g kippendijfilet
1 ui
2 bosuien
80 g Hela Kruiden Ketchup Pinda
1 el olie
60 g cheddar kaas (optioneel)
frituurpan of airfryer



Vorbereiding

1. Breng de kippendijfilet op smaak met peper en zout.
2. Snijd de ui in ringen.
3. Verhit de olie in een pan en gaar de kippendijfilet. Bak ondertussen ook de uienringen mee.
4. Trek de gegaarde kip met twee vorken uit elkaar zodat je 'pulled chicken' krijgt en zet samen met de uienringen apart.
5. Verwarm de frituurpan (180 graden) of airfryer (200 graden) voor.
6. Bak de patat goudbruin en krokant.
7. Snijd ondertussen de bosuien in ringetjes.
8. Verdeel de patat over twee borden en verdeel hierover de pulled chicken en uienringen.
9. Voeg eventueel wat geraspte cheddar kaas toe.
10. Verdeel de Hela Kruiden Ketchup Pinda over de Loaded Fries en strooi de bosuiringetjes vlak voor serveren over de Loaded Fries.

Smakelijk!