



Hähnchensandwich surinamische Art

mit Ofenkartoffeln und Salat



ca. 25min



2 Personen

Suriname ist das kleinste unabhängige Land Südamerikas und gehörte bis 1975 zu den Niederlanden. Die typische Landesküche weist kreolische Einflüsse auf, ist aber auch von der indischen, indonesischen und chinesischen Küche geprägt. Eine Geschmackswelt, die du heute mit diesen leckeren Sandwiches kennenlernst, für die das zarte Hähnchen in einer süßlich-scharfen Sauce gegart wird. Dazu gibt es gebackene Kartoffeln und Salat.

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Minigurke
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 50ml Ketjap Manis ⁶
- 100g gemischter Salat

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Energie 918kcal, Fett 18.5g,
Kohlenhydrate 135.5g, Eiweiß 49.3g



4. Sauce zubereiten

2. Fleisch garen

5. Fleisch hinzugeben

3. Gemüse schneiden

6. Salat zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning