



Kipdiner voor één persoon



de Combi Wave™ 3 in 1

* Internationaal model weergegeven

Sage®

Kipdiner voor één persoon



de Combi Wave™ 3 in 1



Vorbereiden: 10 minuten / Koken: 9 minuten



Porties: 1

1 x 225g kippenborstfilet,
gesneden in 1cm dikke plakken
1 x 170g zoete aardappel, geschild,
gesneden in 1cm dikke rondjes
Zeezout en versgemalen zwarte peper,
om op smaak te brengen
60ml kippenbouillon
100g broccolini, getrimd
Citroenwiggén, om te serveren

Mosterd en Maple Marinade

2 el olijfolie
1 el grove mosterd
2 el zuivere ahornstroop
1 teentje knoflook, geplet
1 tl grof geraspte citroenschil
2 el citroensap
½ tl zeezout

Bereiding

1. **Maak de mosterd en Maple Marinade.**
Doe alle ingrediënten voor de marinade in een middelgrote kom en klop ze samen. Verwijder de helft van de marinade en bewaar deze.
2. Voeg de kip toe aan de marinade in de kom en draai deze om.
3. Leg de zoete aardappel op een magnetronbestendig bord. Breng op smaak met zout en peper en giet over de bouillon. Dek de plaat af met een ontluchtingsdeksel of plasticfolie en plaats deze op de draaischijf. Druk op MICROWAVE en stel 100% in voor 5 minuten. Druk op START om te beginnen met koken.
4. Schik de stukken kip over de zoete aardappel en leg de broccolini naast de kip. Bedekken en terugplaatsen op de draaitafel. Druk op MICROWAVE en stel 100% in voor 4 minuten. Druk op START om te beginnen met koken.
5. Laat 2 minuten staan. Besprenkel de kip met de bewaarde marinade. Serveer met citroenwiggén.