



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram krielaardappeltjes
- 6 - 9 eetlepels olijfolie
- 100 gram hazelnoten
- 300 gram Kipfilet
- 1 kleine prei in ringen gesneden
- 1 rode ui in halve ringen
- 1 zak gewassen spinazie (300 gram)
- 1/2 flesje kookroom light
- 1 zak rucola (75 gram)
- 15 gram basilicum gescheurd

Bereiding.

Verhit 3 eetlepels olijfolie een koekenpan en roerbak de hazelnoten in ongeveer 3 minuten lekker goudbruin. Bewaar ze daarna even op een koud schaalte. Bak de kip blokjes in het achtergebleven bakvet even aan, voeg dan de preiringen en de uit toe en bak even 5 minuten mee. Schep daarna het kip, ui, prei mengsel bij de noten.

Verhit nu een wok pan en doe de spinazie erin en laat het omscheppende slinken. Schenk dan de room erbij en verwarm het geheel op een laag vuurtje. Voeg dan na ongeveer 3 minuten het kip, ui, prei en notenmengsel erdoor.

Verhit enkele eetlepels olie in een koekenpan en bak de krieltjes ondertussen mooi goudbruin. Gooi er op het laatst de rucola en basilicum bij en verdeel de krieltjes vervolgens over 4 borden. Serveer hierbij het kip, ui, prei en notenmengsel.