



## Warme gerechten

# Kipspies

met satésaus en atjar

### Ingrediënten

| Art. nr. | Omschrijving                 | Hoeveelheid |
|----------|------------------------------|-------------|
| 712107   | Kern Kipspiezen gegaard      | 1 st        |
| 295590   | Lucullus Atjar tjampoer      | 40 ml       |
| 156100   | Conimex Kroepoek naturel     | 15 gr       |
| 189108   | Wijko Satésaus kant-en-klaar | 50 gr       |
| 109074   | Lucullus Gebakken uien       | 10 gr       |

### Bereidingswijze

- Leg de bevroren kipspies (1 stuk) op de zwarte siliconen bakmat en schuif in de Merrychef
- Selecteer het juiste icoontje om het programma te starten
- Zet ondertussen een bord klaar
- Schep de atjar tjampoer op het bord en leg er de kroepoek (ca. 1/4 zakje) naast
- Haal de kipspies uit de Merrychef en leg op het bord
- Schep de satésaus in een bakje, zet op de zwarte siliconen bakmat en schuif in de Merrychef
- Selecteer het satésaus icoon en start het programma
- Haal de satésaus uit de Merrychef en schep over de kipspies heen
- Strooi de gebakken uitjes over de kipspies
- Serveer met een servetje

**Programma:** Kipspies 1 & sate saus  
**Bereidingstijd:** 1:40 min 400V - 2:00 min 230V\*  
**Adviesprijs:** € 5,50 - € 8,50

\*Bereidingstijd o.b.v. Merrychef conneX. Bereidingstijd met de Merrychef E2S kan afwijken.