



# Kippendonut met spaghetti van wortel en komkommer



10 personen



## Ingrediënten

- 10 Kippendonuts
- 1 kg vastkokende aardappelen
- 500 g grote wortelen
- 1 komkommer
- 50 g gezouten pindanootjes
- Spaghettikruiden
- 1,5 dl ketchup
- 50 g Griekse yoghurt
- Paprikapoeder
- Snuifje zout

## Bereiding

Bak de Kippendonut (art. 30431) in de oven (10 min. à 200°C), friteuse (3 min. à 180°C) of pan (2 x 4 min.).

Schil de wortelen en draai wortel spaghetti met behulp van de spiraalsnijder. Doe dit ook met de komkommer.

Vermeng de ketchup met de spaghettikruiden en de Griekse yoghurt.

Snij de vastkokende aardappelen in plakjes. Vermeng de aardappelen met het paprikapoeder en een snuifje zout. Bak deze af in een oven van 180°C gedurende 15 minuten (op bakpapier, niet te dik leggen). Vermeng af en toe.

Schik het gerecht mooi op een bord en werk af met gehakte pindanootjes.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*