

Kipstoof

www.kookjemee.nl

Kipstoof

Aantal personen:

Bereidingstijd in minuten:

Ingredienten:

750 gr kipdijen zonder bot

3 tomaten ontveld en in blokjes

500 gr sperziebonen(kouseband mag ook)

1 teen knoflook geperst

1 eetl 5 kruiden poeder

wat vers gemalen zwarte peper

1 flinke ui gesnipperd

1 klein blikje tomaten puree

Het sap van 1 citroen

Bereidingswijze:

Verhit in een braadpan een scheut neutrale olie, en bak hierin de in stukken gesneden kipdijen.

Bak gelijk met de kip de knoflook, peper, 5 kruiden poeder, wat zout en peper mee.

Doe na ongeveer 10 min de ui, tomaten, tomatenpuree en sojasaus erbij en laat nu zachtje gaar stoven.

Kook onder tussen de rijst en de sperziebonen gaar.

Schep rijst en sperziebonen op een bord en schep er de kipstoof overheen.

!

Dit recept is keer bekeken.