



Ingrediënten (4 personen)

- 1 blik bruine bonen
- 400 gram kipfilet in stukjes gesneden
- 1 bosje bos- of lente-ui (gesnipperd)
- 2 teentjes knoflook
- 2 tomaten (in stukjes)
- eetlepel suiker
- 2 eetlepels tomaten puree of een klein blikje
- 1 takje selderij
- 1 kippenbouillon tabletje
- olie om te bakken
- zwarte peper
- rijst

Bereiden

Bak in de olie de gesnipperde ui, daarna de knoflook in de pan doen, daarna de tomaat stukjes, de suiker het bouillonblokje en de tomatenpuree erbij doen. Daar aan toevoegen de kip stukjes en even goed door scheppen en roerbakken. Pas de uitgelekte bruine bonen toevoegen als de kip gaar is. Waar nodig een klein scheutje water erbij doen. Laat alles even goed doorwarmen en blijf omscheppen. Als laatste een eetlepel van de fijngehakte selderij er overheen strooien.