



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 150 gram kipfilet
- peper en zout
- kerriepoeder
- 2 mandarijnen
- 1 ui
- 1/2 eetlepel olie
- 500 gram zuurkool

Bereiden

De kip in stukjes snijden en bestrooien met peper, zout en kerriepoeder. De mandarijnen schillen en in partjes verdelen. De ui pellen en in stukjes snijden. In koekenpan met anti aanbak laag olie verhitten en hierin de kip en de ui enkele minuten omscheppend bakken. De mandarijnen en de zuurkool even meebakken. Een scheutje water toevoegen en het gerecht met de deksel op de pan 20 minuten zachtjes stoven. Op smaak brengen met peper en serveren met gekookte aardappelen.