



Met dank aan Rob

Ingrediënten (voor 2 personen)

- 500 gram Kipfilet
- 300 gram Aardappelen
- 350 gram Sperziebonen
- 3 teentjes knoflook
- Massala
- 2 middelgrote uien
- zout en peper
- bouillonblokje
- olie
- water
- sambal (zo nodig, is wel lekker)

Voorbereiding.

Kipfilet in blokjes snijden, zout en peper toevoegen, scheutje olie en een theelepel massala. Goed doorroeren en 10 minuten laten intrekken. Ondertussen de aardappelen schillen en in redelijke blokjes snijden. Sperziebonen schoonmaken en halveren. Uien schoonmaken en fijn snijden. Knoflook schoonmaken en fijnsnijden.

Bereiding

Olie in de pan en gematigd heet laten worden. Uitjes en knoflook even aan fruiten en vervolgens een eetlepel massala toevoegen. Goed opletten dat de massala niet gaat verbranden. Vervolgens de kipfilet snel bruin bakken. Daarna de aardappelen en sperziebonen toevoegen en even laten meebakken. Voeg nog een theelepel massala toe. Afblussen met 2 kopjes water en een bouillonblokje toevoegen. Grote mespunt sambal toevoegen. Even het vocht proeven of het voldoende op smaak is. Daarna kort doorkoken en vervolgens laten sudderen op een laag pitje (30 minuten) Als je langer laat doorgaan worden de aardappelen zacht, ze moeten stevig blijven.

