

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 teentjes knoflook
- 3 eetlepels olijfolie
- 375 gram aardappel partjes
- 300 gram kipfilet in blokjes
- 1 zak Franse Roerbak mix (400 gram)
- halve kippenbouillon tablet
- 2 takjes rozemarijn
- zout en peper

Bereiden

Knoflook pellen en in plakjes snijden. In de wok olie verhitten. Aardappel en knoflook erdoor scheppen en afgedekt ca. 3 minuten bakken. Af en toe wel even omscheppen. Kip met de roerbak mix door het aardappel mengsel scheppen. Al omscheppend c.a. 2 minuten bakken

Bouillontablet erboven verkruiden. Rozemarijn blaadjes erboven van de takjes 'rissen'. 1 dl water toevoegen en het gerecht in nog ca. 5 min. gaar sudderen. Op smaak brengen met zout en peper