

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 100 gram peultjes
- 100 gram worteltjes
- 200 gram prei
- 250 gram kipfilet (of kalkoen)
- 2 bolletjes gember
- 25 gram boter
- vers gemalen peper
- zout
- 1 eetlepel gember siroop
- 1 flesje witbier
- 1 kippenbouillon tablet
- alles binder
- 1 eetlepel gehakte bieslook

Bereiden

Maak de peultjes schoon. Schraap de worteltjes en snijd deze in plakjes. Snijd de prei in ringetjes. De kipfilet of kalkoen in reepjes. Verhit de boter en bak hierin de kip of kalkoen mooie rondom bruin. Bestrooi ze vervolgens met peper en zout. Voeg de groentes toe en de in plakjes gesneden gember, gember siroop, witbier en het bouillontablet met 1/2 deciliter water toe en stoof zachtjes op een laag vuur voor ongeveer 10 minuten. Bind het geheel met alles binder. Bestrooi het gerecht met de gehakte bieslook en geef er krieltjes bij.

Serveer er een lichte rode wijn bij. Of een heerlijke koude fles rosé.