

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 rode uien
- 1 Spitskool van ca. 1 kg
- 4 tomaten
- 500 g Kipfilet
- Peper,zout
- 3 eetlepel olijfolie
- 1 dl. kippenbouillon (van een tablet)
- 1 eetlepel mosterd (zaanse)
- 1 eetlepel oregano

Bereiden

Pel de uien en snijd ze in halve ringen. Snijd de spitskool in grove repen. Was de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd de kip filets in stukken en strooi er peper en zout over.

Verhit de olie in een braadpan en bak de stukken kip bruin. Schep de ui en de kool erdoor en bak ze heel even mee. Voeg de bouillon, mosterd en oregano toe en stoof het gerecht met de deksel schuin op de pan in ca. 20 minuten heel zachtjes gaar. Schep de tomaten erdoor en warm het gerecht nog ca 1 minuut door.

Lekker met ciabatta brood en een half-zoete Rosé wijn