

ingrediënten (voor 4 personen)



- kleine bloemkool in kleine roosjes verdelen
- olijf of zonnebloem olie
- 500 gram kipfilet in blokjes
- 1 pot Kormasaus (Patak)
- 1 blik tomatenstukjes
- 5 eetlepels amandelschaafsel
- 1 kg geschilde aardappelen
- half bosje peterselie

Bereiding.

Kook de aardappelen op de normale manier in ongeveer 20 minuten mooi droog. Kook de bloemkoolroosjes ongeveer 8 minuten. Giet ze daarna af, en laat afkoelen met koud water. Verhit dan enkel eetlepels olie in een hapjes- of braadpan en bak de kip in enkele minuten aan. Voeg de bloemkool, de saus en de tomatenstukjes toe. Breng deze massa voorzichtig roerende aan de kook en laat op een middelhoog vuurtje in ongeveer 6 minuten met het deksel op de pan lekker gaar worden.

Verhit zonder olie of boter een kleine koekenpan en rooster hierin het amandelschaafsel. Laat daarna afkoelen op een koude schotel of bord. Doe de helft van de fijngesneden peterselie door de saus en zet het vuur laag. Als de aardappels afgegoten en mooi droog zijn gestoomd in de pan is het tijd om de borden op te maken.

Schep op 1 helft van het bord de aardappelen en maak ze klein met een vork. Schep de kip met

de bloemkool naast de aardappelen met een schuimspaan. Verdeel het overgebleven vocht/saus over de aardappelen en de kip korma, bestrooi met amandelschaafsel en de rest van de peterselie.