



Hoofdgerechten

Pittig kippannetje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram wortelen (in dunne plakjes)
300 gram prei (in ringen van 1 cm)
1 ananas (grote)
1 deciliter groentebouillon
7 eetlepels olijfolie
1 theelepel paprikapoeder
100 gram yoghurt
3 eetlepels citroensap
300 gram kip
2 eetlepels honing
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de ananas en snij hem in hapklare stukken. Stoof de wortelen in een grote pan aan in 3 eetlepels olijfolie. Voeg na 5 minuten de prei, ananas en de groentebouillon toe. Laten pruttelen tot de wortelen bijna gaar zijn. Kruiden met zout en een theelepel paprikapoeder.

Roer de yoghurt, het citroensap en 2 eetlepels olie onder elkaar. Op smaak brengen met peper en zout en over de groenten gieten. Laten rusten. Snij intussen de kipfilet in hapklare stukken en kruid ze flink met paprikapoeder, peper en zout. Rondom bruin bakken in de resterende olie en dan samen met de honing onder de groenten mengen.

