



Hoofdgerechten

Stoofschotel van kip, prei en bonen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel olijfolie
600 gram kip
2 lookteentjes (in fijne plakjes)
40 gram prei (in fijne reepjes)
400 gram witte bonen (geweekt)
4 takjes tijm
1 laurierblaadje
1 1/2 deciliter kippenbouillon

Bereidingswijze

Verhit de olie in een antikleefpan en bak de kipfilets rondom bruin. Uit de pan halen en warm houden.

Doe de prei en look in de pan en bak ze 3-4 minuten tot ze zacht zijn. Voeg de bonen, de tijmtakjes en het laurierblaadje toe. Blussen met de bouillon en nog 4 minuten laten pruttelen.

Leg de kipfilets op de groenten, zet het deksel op de pan laat de kip 15-20 minuten verder garen op een zacht vuur.

