



CHILLEN MET CHILIKIP IN EEN PITABROODJE

NODIG:

300 gram kipfilet
2 el pindaolie
1 teen knoflook
1 el kippenbouillon
3 tomaten
3 el sweet chilisaus
handje vol (chili) pinda'
halve komkommer
rode ui
salade
pitabroodjes
verse koriander

DOEN:

1. Snijd de komkommer in de lange weg door de helft en haal de zaadjes met een lepel eruit. Snijd de komkommer in dunne partjes, tomaten in blokjes, de rode ui in dunne ringen en de kip in blokjes.
2. Verwarm in een wok olie en doe tomaat, knoflook, bouillonpoeder erbij. En laat pruttelen, totdat een papje ontstaat. Vervolgens voeg je chilisaus en de kip toe en bak gaar. Doe tot slot de pinda's erbij.
3. Verwarm de pitabroodjes in de rooster. Doe salade erin, dan de chilikip, komkommer, rode ui en tot slot garneer met koriander.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU