

Roti Kip



Ingrediënten voor 2 personen

200 gram kipfilet
1 kleine ui, gesnipperd
½ eetlepel Massala (kerriepoeder)
1 maggi blokje
2 theelepels tomatenpuree
200 gram kouseband of sperziebonen
2 aardappelen, in blokjes
zonnebloemolie
1 teentje knoflook, fijngehakt
2 rotiplateen (toko)
2 hardgekookte eieren
1 kopje water

Bereiden

Knoflook en ui fruiten in de olie. Tomatenpuree erbij en even meebakken. Dan de Massala erbij en 2 minuten meebakken tot het aroma goed vrijkomt. Aardappelblokjes erbij. Verkruimel het maggiblokje erover en doe er 1 kopje water bij. Goed roeren, deksel op de pan en 10 minuten laten stoven. Kouseband erbij en nog 10 minuten laten stoven. Laatste minuten eieren even meewarmen en de rotiplateen warm maken, liefst in de koekenpan, mag ook in de magnetron.

Serveren met zoetzure komkommers: ½ komkommer, zaadlijsten eruit en in stukjes. 2 eetlepels azijn en 1 eetlepel suiker mengen en de komkommer erdoor roeren. Iets andere uitvoering: kleine rode ui in partjes en ½ fijngesnippede rode peper erbij (zonder zaadjes en zaadlijsten).



EETSNOB