

KIPPEBLOKJES MET PAPRIKA, ROZE PEPER EN EENDENJUS

Ingrediënten		
2,5 kg	kipfilets	
1 L	water	
+ 60 g	EENDEN- OF KIPPENJUS	Nestlé Chef
1 L	kookroom	
1 el	tomatenpuree	
1 klein potje	roze peperbessen op sap	
4	verse paprika's (verschillende kleuren), in reepjes of reepjes diepvriespaprika	
	peper	
	zout	
	gehakte peterselie	
eventueel	KALTBINDUNG #1919145	Raps

Werkwijze

- De kipfilets in blokjes of reepjes snijden, ze goed aankleuren en kruiden met peper en zout.
- De gebakken kip uit de pan halen, de uitgelekte roze peper in de pan doen, blussen met de kookroom, goed laten inkoken en er de tomatenpuree en de jus aan toevoegen.
- Nog wat laten inkoken en afkruiden.
- De paprika's in reepjes snijden en sauteren in wat olijfolie.
- Alles samenvoegen en nog vijf minuten laten sudderen.
- Indien nodig, de saus nog wat bij binden met KALTBINDUNG.
- Het gerecht afwerken met wat gehakte peterselie.

Tip

Serveren met Maggi Aardappelpuree.