

Ingrediënten voor 4 personen

1 braadkip 1 rode paprika 1
groene paprika 1 bakje
champignons 3 uien 1 appel 2 dl
droge witte wijn 6 verse tomaten
1 tl currypoeder 1 mespunt
cayennepeper 1 tl paprikapoeder
peper en zout 1 el suiker 100g
boter

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Goulash van kip

Goulash van kip in plaats van vlees , super lekker

Bereidingswijze

-Snij de kip in acht stukken en laat ze mooi kleuren in de boter.
Kruiden en zachtjes laten gaarbakken. -Snij de groenten klein. -Fruit de ui en de schoongemaakte paprika aan, doe de kleingesneden champignons erbij en laat gaarstoven. -Overgiet met de witte wijn en voeg de stukjes appel toe. -Voeg er eveneens de gepelde en ontpitte tomaten bij en breng verder op smaak met een snuifje suiker. -Giet de kruidige saus over de stukken kip in de braadslee en laat samen nog 10 minuten zachtjes pruttelen. Serveer met deegwaren - rijst - frietjes.