

Ingrediënten voor 4 personen

2 eetl olijfolie Ongeveer 400 gr
kippendijfilet in blokjes 2 uien
gesnipperd 1 teen knoflook
geperst 1 theelepel oregano
Ongeveer 125 gr gerookte
spekreepjes Ongeveer 350 gr
kastanje champignons in plakjes
400 gr kidneybonen afgespoeld
(of andere bonen) 400 ml
kippenbouillon 50 ml kookroom
250 gr Griekse pasta(kritharaki)
of andere pasta Naar smaak
peper en zout

Tijd: > 1 uur
Keuken: Internationaal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Stoofschotel met kip, bonen en kritharaki

Een eenvoudig en erg lekker recept met een Grieks tintje.

Hulpmiddelen

Braadpan

Bereidingswijze

Bak de kippendijfilet in de hete olie tot deze mooi goudbruin is. Schep dit uit de pan. Bak de spekreepjes, de ui en champignons tot ze gaar zijn. Doe nu de filet terug in de panen voeg de kookroom en de bouillon toe. Breng op smaak met peper en eventueel zout indien nodig. Stoof het in een gesloten pan gedurende 30 minuten, voeg halverwege de stooftijd de bonen toe en de kritharaki toe