

## Ingrediënten voor 4 personen

750 gram kipfilet in reepjes, 3 vleestomaten, 3 uien, 1 pond kousenband [ spercibonen ], 3 teentjes knoflook, 1 blikje tomaten puree, 3 boullion blokjes, 1 komkommer in dunne plakjes, 4 eetlepels rijst azijn, wat zout en peper, een spaanse peper en 2 eetlepels suiker. 8 pistoletjes

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Surinaams

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## broodje kip kousenband

Knapperig broodje met een hartige kip en groenten vulling.

### Vorbereiding

Snij de komkommer in dunne plakjes. Maak een dressing van de rijstazijn, zout en peper, de suiker en een in fijne reepjes gesneden rode spaanse peper. Doe de komkommer in de dressing en laat het een nacht in de koelkast intrekken.

### Bereidingswijze

Bak de kip filet samen met de knoflook kort aan verkruiemel er de boullionblokjes over. Bak in een andere pan de in ringen gesneden uien glazig voeg ze daarna bij de kip. Snij de tomaat in stukjes en bak dit mee. Roerbak de in klein gesneden stukjes kousenband mee. Voeg de tomatenpuree en 200 ml water toe en roer alles goed door elkaar. Het gerecht is klaar als al het vocht is verdwenen. Bak de broodjes even af en snij ze in de lengte doormidden, vul de broodjes met het vlees groenten mengsel.

### Serveertips

Doe voor een fris pittige smaak wat komkommer op elk broodje. Eet smakelijk