

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram kipfilet 4 uien 1 bakje champignons 250 ml. koffiemelk 500 ml. water 6 eetlepels bloem boter 3 theelepels sambal 6 eetlepels ketchup 6 eetlepels bruine suiker 12 eetlepls ketjap 6 eetlepels paprikapoeder

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spaanse Kip

Kip in een pittig/zoete saus

Bereidingswijze

Snijd de kipfilet in blokjes en bak deze in de boter lichtbruin. Snijd de uien klein en de champignons in plakjes. Als de kipfilet lichtbruin is, haal je deze uit de pan en bak je de uien en de champignons. In een andere pan maak je een saus van het water met de sambal, ketchup, bruine suiker, ketjap en paprikapoeder. Doe hier de bloem en de koffiemelk bij. Als de uien en champignons klaar zijn, voeg je het vlees hier weer bij. Doe de saus hierbij en laat dit alles 20 minuten sudderen.

Serveertips

Serveren met witte rijst en een lekkere salade. Eet smakelijk!