

Ingrediënten voor 1 personen

100g. kipfilet, 10g. boter, 100g uien, half teentje knoflook, 1 perzik op sap sap, 1 el ketjapsaus-zoet, half blikje tomatenpuree, mespunt sambal.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Slanke keuken  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Pilaf

### Bereidingswijze

De in dobbelsteentjes gesneden kipfilet bakken in de boter of margarine tot ze lichtbruin van kleur zijn, dan de uien en knoflook erbij bakken, afblussen met het sap van de perzik, ketjap, tomatenpuree, sambal en klein gesneden perzik toevoegen en ongeveer 10 min. laten sudderen.