

Ingrediënten en Recept



- 3 kleine uitjes
- 3 teentjes look
- 500 g kippengehakt (Lidl)

Aanstoven in olijfolie en goed omroeren

Kruiden naar smaak. Ik gebruik heel veel kruiden:

- 1 kl sambal Oelek
- Paprika
- Cayennepeper
- Zwarte peper
- Gember
- Cajun
- Chili
- BBQ kruiden
- Kurkuma



Groenten toevoegen



- Spinazie
- 2 rode paprika's
- 1 blikje champignons
- Restje geraspte wortel
- Restje geraspte witte kool

Deksel op wok om de spinazie te laten slinken.



Doosje spelt cuisine toevoegen, je kan ook room gebruiken, maar ja ...

Gekocht in Bio Market, 1,29 € 2015

Ricotta toevoegen

2 el Nam Pla (vissaus) of zout als je die net hebt

Op einde kleine tomaten in 2 snijden en toevoegen.

Ook een zakje light gemalen kaas erbij gedaan en rest van pijpajuintjes.



Opgediend met puree aardappelen die ik nog over had. Je kan ook spirelli of zo bij doen.

Bron

Martine Lycke

27/02/2016

Fotos

