

Ingrediënten

Recept voor 2 personen

Tijd: 30 min.

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 paprika
- 200 gr tomatenblokjes
- 1 theelepel paprikapoeder
- 500 ml water
- 1 bouillonblokje
- 1/4 theelepel chilipoeder
- een paar eetlepels allesbinder
- 50 ml creme fraiche
- 175 gr rijst
- 1,5-2 kipfilet(s)



Recept

Snijd de kipfilet en de paprika in blokjes en snipper vervolgens het uitje en snijd de knoflook fijn. Giet een scheutje olie in een pan en bak het uitje met de knoflook, de paprika en het paprikapoeder en chilipoeder aan. Voeg na circa 2 minuten de tomatenblokjes, het water en het bouillonblokje toe.

Voeg vervolgens ook de blokjes kip toe en laat het geheel circa 10-15 minuten pruttelen.

Na circa 10 tot 15 minuten is je kip gaar. Als de kip gaar is, voeg je de crème fraiche toe aan de saus. Voeg vervolgens de allesbinder toe aan de goulash. Voeg net zoveel allesbinder toe totdat de saus de goede dikte heeft. Serveer de kip goulash met rijst en smullen maar!

Bron

LEKKER & SIMPEL 

<https://www.lekkerensimpel.com/romige-kip-goulash/>

Info Martine Lycke 14/06/2017

Eerst vlees aangebakken in pan, daarna groenten toegevoegd

Vissaus

Toegevoegde kruiden:

Ras el hanout

Verse peterselie

Kaneel

Gebruikt bouillonblokje: Knorr Vleesbouillon

Water: niet zoveel, geen bindmiddel

2 el zure room ipv crème fraîche

Fotos

