

Ingrediënten en Recept

Op ons bord:

Gemengde sla

Restje van avocado (rest was om weg te gooien)

Geraspte wortelen

Komkommer

Coeur de boeuf tomaat

Gestoomde broccoli (broccoli 5 a 6 minuten – met wat water in afgesloten kom)

De kip inwrijven met wat maïzena

Look aanstoven in wat boter.

En de kip laten meebakken.

Kruiden met : cajun, curry

Daarna nog wat lente ui laten meebakken

Als geheel te veel aanbakt, wat water toevoegen en terug laten verdampen tot kip gaar is

Kruiden met zwarte peper en chili

Saus:

Griekse yoghurt met tahin

Bron

28/07/2022

Martine Lycke

Fotos

