

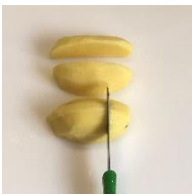
Roti met kip masala

Wat heb je nodig (voor 3 personen)

400 gram kipfilet	25 gram masala
300 gram aardappelen	1 bouillontablet
200 gram sperziebonen	1 theelepel komijnzaad
2 tomaten	3 gekookte eieren
2 sjalotjes	2 rotivellen
4 teentjes knoflook	500 ml water
2 eetlepels olie	



Maak de bonen schoon, snijd ze doormidden en was ze.
Doe de bonen in een pan met 100 ml water.
Breng ze aan de kook en laat ze 10 minuten koken.
Giet de bonen af in een vergiet en laat ze uitlekken.



Schil de aardappelen en snijd ze in stukken van 3 centimeter.
Was de aardappelen en zet ze in een pan onder water.
Pel de knoflook en snijd ze in kleine stukjes.



Pel de sjalotjes en snijd ze in kleine stukjes.
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in stukken.



Snijd de kipfilet in blokjes.
Doe de olie in een braadpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Bak de kipfilet al omscheppend 5 minuten.



Doe de sjalotjes en de knoflook erbij en bak dit al omscheppend 2 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de masala en de komijnzaad in de pan.
Meng het goed door elkaar.



Doe de tomaten erbij en bak het al omscheppend 2 minuten.
Doe de verkruimelde bouillontablet en 400 ml water erbij.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.



Doe de aardappelen in de pan en zet het deksel op de pan.
Laat het 30 minuten zachtjes pruttelen, af en toe roeren.
Doe de bonen erbij en laat nog 15 minuten meewarmen.
Verwarm de rotivellen volgens de gebruiksaanwijzing.