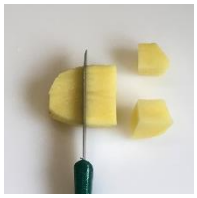
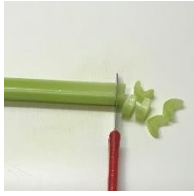
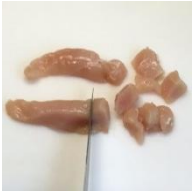
Kip wortel bleekselderij

Wat heb je nodig

400 gram aardappelen
250 gram wortels
200 gram bleekselderij
150 gram kipfilet
300 ml water
1 bouillontablet
1 snufje paprikapoeder

Schil de aardappelen en was ze.
Snijd de aardappelen in blokjes.
Snijd de uiteinden van de bleekselderij en was ze.
Snijd de stengels in dunne plakjes.



Schil de wortels en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de wortels in dunne plakjes.
Snij de kipfilet in repen.
Snijd de repen in stukjes.

Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Als de olie uitloopt, is ze warm.
Doe de kipfilet in de hapjespan.

Strooi de paprikapoeder over de kip.
Roer alles door elkaar.
Bak de kipfilet al omscheppend 4 minuten.

Doe de bleekselderij en de wortel ook in de hapjespan.
Roer alles door elkaar.
Bak het al omscheppend 3 minuten.

Doe de aardappelen ook in de hapjespan.
Schenk het water erbij.
Verbrokkel de bouillontablet en doe dit ook in de pan.

Roer alles door elkaar en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de hapjespan.
Laat het 30 minuten stoven.