

Kip stoofpot naanbrood

Wat heb je nodig

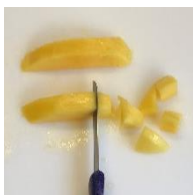
175 gram kipfilet	1 eetlepel ketjap
½ komkommer	1 theelepel chilisaus
1 mango	1 snufje paprikapoeder
1 appel	3 eetlepels yoghurt
1 ui	1 snufje zout
1 teentje knoflook	2 snufjes peper
2 naanbrood	1½ eetlepel olie



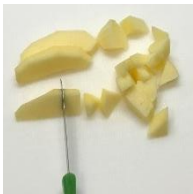
Schil de komkommer en snijd het uiteinde eraf.
Schaaf de komkommer in plakjes met de kaasschaaf.
Doe de yoghurt en een ½ eetlepel olie in een schaalje.
Doe 1 snufje peper en het zout erbij.



Doe de plakjes komkommer ook in het schaalje.
Roer alles door elkaar en laat het even intrekken.
Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de het teentje knoflook in kleine stukjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Schil de mango.
Snijd de mango in plakken.
Snijd de plakken in kleine blokjes.



Schil de appel en snijd hem in vieren.
Haal het klokhuis eruit.
Snijd e appel in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in kleine blokjes.



Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de hapjespan.
Bak ze al omscheppend 2 minuten.



Doe de kipfilet ook in de hapjespan.
Bak de kipfilet al omscheppend 3 minuten.
Doe de mango en de appel er ook bij.
Bak al omscheppend 2 minuten.



Doe de ketjap, chilisaus, 1 snufje peper en paprikapoeder erbij.
Roer het goed door elkaar en doe het deksel op de pan.
Zet de kookplaat op de laagste stand en laat 10 minuten stoven.
Bak het naanbrood volgens de gebruiksaanwijzing.