

Pilav

Wat heb je nodig

250 gram kipfilet
1 blik perziken (410 gram)
1 ui
1 teentje knoflook
peper, zout
200 ml water

1 blikje tomatenpuree
1 theelepel sambal
1 eetlepel ketjap
½ eetlepel ketchup
1 eetlepel olie



Doe de perziken in een zeef.
Laat ze uitlekken.
Snijd de perziken in kleine stukjes.



Pel de ui.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook.



Snijd de kipfilet in blokjes.
Strooi er wat zout en peper over.
Doe de olie in de braadpan.
Zet de braadpan op de kookplaat, op de middelste stand.



Doe de ui in de braadpan en bak ze al roerend 2 minuten.
Doe de kipfilet erbij en bak 5 minuten.
Regelmatig omscheppen.



Pers de knoflook uit boven de kipfilet.
Doe de perzikstukjes bij de kipfilet in de braadpan.
Doe het water erbij.



Doe de sambal, ketjap, tomatenpuree en ketchup er ook bij.
Roer het goed door elkaar en breng het aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 1 uur zachtjes sudderen (af en toe roeren).
Lekker met bloemkoolrijst en een groene salade.