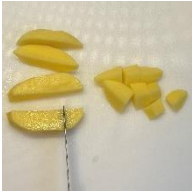


Frans stoofpotje

Wat heb je nodig

400 gram aardappelen
250 gram kipfilet
100 gram doperwten (diepvries)
150 ml kookroom
100 ml water
1 bouillontablet

20 gram boter
2 eetlepels bloem
2 theelepels Provençaalse kruiden
1 theelepel mosterd
2 snufjes zout
1 snufje peper



Schil en was de aardappelen.
Snijd de aardappelen in stukjes en doe ze in een pan.
Doe er 100 ml water en 1 snufje zout bij.
Doe het deksel op de pan en zet hem op de kookplaat.



Breng de aardappelen aan de kook op de hoogste stand.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de aardappelen 8 minuten koken.
Giet de aardappelen af in een vergiet en laat even afkoelen.



Snijd de kipfilet in stukjes.
Leg de kipfilet stukjes op een bord.
Strooi er 1 snufje zout en de peper over.



Doe de boter in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de middelste stand.
Doe de kipfilet in de pan, als de boter lichtbruin wordt.
Bak de kipfilet al omscheppend 3 minuten.



Doe de bloem in de pan en meng het door elkaar.
Bak het al omscheppend 1 minuut.
Doe de doperwten en de bouillontablet erbij.
Schenk het water er ook bij.



Schenk de kookroom ook in de pan.
Doe de Provençaalse kruiden en de mosterd erbij.
Roer alles door elkaar en zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 5 minuten zachtjes pruttelen.



Doe de aardappelstukjes in de pan.
Roer het goed door elkaar.
Laat nog 5 minuten meewarmen.
Geef er een groene salade bij.