

Kip stoofvlees

Wat heb je nodig

250 gram kipfilet
1 ui
2 teentjes knoflook
150 ml kokosmelk
15 ml ketjap manis
1 eetlepel tomatenpuree
½ eetlepel sambal oelek
1 limoen

2 laurier blaadjes
½ bouillonblokje
½ eetlepel kerriepoeder
1 eetlepel bloem
1 snufje peper
1 snufje zout
1 eetlepel olie



Snijd de kipfilet in smalle repen.
Snijd de repen in heel kleine stukjes.
Leg de stukjes kipfilet op een bord.
Strooi de peper en het zout er over.



Doe de stukjes kipfilet in een diepvries zakje.
Doe de bloem erbij en sluit het zakje af.
Schud het door elkaar tot het goed gemengd is.
Snijd de limoen doormidden en pers hem uit.



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in heel kleine stukjes.



Doe de olie in een braadpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de pan.
Bak het al omscheppend 3 minuten.



Doe de sambal en de kerriepoeder in de braadpan.
Doe de tomatenpuree er ook bij.
Roer door elkaar en bak het 1 minuut.
Doe de laurierblaadjes ook in de braadpan.



Doe de kip in de braadpan.
Bak het al omscheppend gaar, in 4 minuten.
Doe de kokosmelk en de ketjap erbij.
Roer het door elkaar en verwarm het 2 minuten.



Doe het bouillonblokje en 1 eetlepel limoensap erbij.
Roer het door elkaar en zet het deksel op de pan.
Zet de kookplaat op de laagste stand en laat het 20 minuten stoven.
Haal de laurierblaadjes eruit en eet het met frites en groene salade.