



Elvea, een feest uit Italië

Stoofpotje met kip



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|------------|------------------------------|
| 4 | kipfilets |
| 4 | kippenbouten |
| 1 | courgette |
| 200 g | champignons |
| 1 | ui |
| 1 teentje | look |
| 1 fles | ELVEA Passata Natuur |
| 1 blik | ELVEA Cubetti Verse Groenten |
| 1 eetlepel | kippenbouillon |
| 1 eetlepel | teriyaki |

Bereiding

1. Reinig en versnijdt alle groenten in kleine stukjes. Fruit de ui en de look en voeg hierna de kipfilets en kippenbouten toe.
2. Laat dit goed aankleuren en voeg daarna de courgette en champignons toe. Laat even rustig sudderen en voeg daarna de cubetti en passata toe .
3. Vul aan met de bouillonblokjes en teriyaki en laat het geheel lange tijd sudderen. Je bepaalt zelf hoe lang de lange tijd is maar een dagje op voorhand maken maakt het alleen maar beter, als je zolang kan wachten op dit heerlijke gerecht .
4. Dien op met gekookte aardappelen - rijst of een heerlijke tagliatelle .

De smaken van tomaat zullen de kip zoveel meer smaak geven....

Dit zal je nieuwe succesrecept worden, dat is zeker...

