

Recept!

Wraps met roti kip

Ingrediënten

300 gr kip
450 gram sperziebonen
1 ui
6 wraps
6 eieren
1,5 theelepel kerriepoeder
1 theelepel garam masala kruiden
100 ml room
peper en zout

Bereiding

Kook de eieren in 8 minuten hard. Snijd de kip in blokjes. Snipper de ui en fruit aan in een pan. Voeg de kerriepoeder en garam masala kruiden toe en vervolgens ook de kip. Bak de kip in ca 8 - 10 minuten gaar. Kook ondertussen ook de boontjes gaar in een pan met water zoals aangegeven staat op de verpakking.

Giet de room bij de kip zodat er een romige gele saus ontstaat. Giet de boontjes af en schep deze door de kip en saus. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de wraps en schep wat van de roti kip er op met boontjes en wat partjes gekookt ei.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.leukerecepten.nl
December 2017 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel