

Recept!

Roerbakshotel met kip en savooiekool

Ingrediënten

25 g roomboter
2 uien, in ringen
2 kipfilets, in plakjes
50 ml balsamicoazijn
Sesamolie
1 savooiekool, in reepjes
50 g sesamzaad, geroosterd
300 gram rijst

Bereiding

Fruit de ui in de boter met wat zout en peper. Duw de ui naar de zijkant van de pan.

Bak de plakjes kip in 1–2 minuten bruin in de pan; voeg dan de balsamicoazijn toe. Blijf roerbakken tot de kip gaar is.

Neem de pan dan van het vuur en roer de sesamolie erdoor. Schep alles in een grote schaal. Zet de pan nu op hoog vuur, en bak de kool in gloeiend hete olie in porties knapperig.

Voeg zout en peper toe, roer de kip erdoor en bestrooi met sesamzaad.

Serveer met rijst

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Jamie Oliver
September 2017 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel