

Witte chili

Ingrediënten

3 kipfilets
2 uien
2 teentjes knoflook
1 paprika
800 gram witte bonen in blik
1 klein potje mais
400 ml kippenbouillon
1 theelepel komijn
1 rode peper
1 theelepel maizena
Chilipoeder en zout
Olijfolie
Zure room
100 gram oude kaas
tortillachips

Bereiding

Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn.
Verwijder de zaadlijsten van de peper en snijd deze in ringen.
Fruit dit samen met de komijn aan in olijfolie.

Snij de kip in repen en de paprika in blokjes en bak deze kort mee. De kip gaart verder in de bouillon.
Was de bonen en laat ze uitlekken. Voeg ze samen met de mais bij de kip.

Voeg de bouillon toe en laat het mengsel zo'n 20 minuutjes zachtjes stoven. Neem een beetje van het kookvocht in een glas. Voeg de maizena toe en maak er een glad papje van. Voeg dit bij de chili zodat de saus wat indikt. Mocht je de saus al dik genoeg vinden kun je deze stap natuurlijk overslaan.
Breng de chili op smaak met zout en chilipoeder.

Serveer met geraspte kaas, zure room en de tortillachips.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Uit Paulines keuken, Pauline Weuring
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos