

## Kip met kerrie en groente

Aantal personen: 2

200 gram sperziebonen  
1 bloemkool  
2 tomaten  
1 dunne prei  
1 ui  
200 gram kipfilet  
pancoating of kokosolie  
1 teentje knoflook  
2 theelepels kerriepoeder  
1 theelepel korianderzaad  
1/2 theelepel gemberpoeder  
100 ml kippenbouillon met minder zout

Maak de groenten schoon

Breek de sperziebonen in stukken, verdeel de bloemkool in roosjes, snijd de tomaten in parten, de prei in ringen en de ui in snippers

Snijd de kipfilet in blokjes.

Verwarm de olie/pancoating in een braadpan en bak hierin de kip en de ui bruin.

Pers het teentje knoflook er boven uit.

Voeg de specerijen toe en bak dit kort mee tot het gaat geuren.

Doe de bouillon, de sperziebonen en de tomaten erbij en stoof het gerecht enkele minuten.

Voeg de roosjes bloemkool en de prei toe aan de kip en stoof het gerecht verder gaar.

Maak eventueel op smaak met peper.

