

## Stoofpotje met uien

aantal personen: 2

2 flinke uien  
1 teentje knoflook  
100 gram champignons  
150 gram kipfilet  
1 1/2 theelepel kokosvet  
peper en zout  
1 laurierblad  
1 kruidnagel  
1 dl bouillon  
2 theelepels suikervrije mosterd

Maak de uien en de knoflook schoon en snijd het klein. Maak de champignons (borstelen, niet wassen) schoon en snijd ze in plakken. Bak de reepjes kipfilet in het kokosvet bruin. Voeg de uien en de knoflook toe en bak dit mee bruin. Voeg peper, zout, het laurierblad, de kruidnagel en de bouillon toe en stoof het vlees in 15 minuten gaar. Maak het gerecht op smaak met met de mosterd. Lekker met spruitjes en aardappelen.

