

Pot au feu van gevulde kippenboutjes uit de slowcooker

Voor 4 personen

- 1 kilo kippendijtes
- 1 rode en 1 groene paprika
- 500 gram champignons
- 1 grote ui in blokjes gesneden
- 200 gram kipgehakt
- 1 blik gepelde tomatenblokjes
- Peper zout en kipkruiden
- Klontje boter + bloem
- Blikje tomatenpuree
- 1 teentje knoflook

De kiplapjes vullen met het gekruide kipgehakt en binden met rollade touw.

De groente snijden, niet te fijn.

Knoflook fijnsnijden of persen.

Alles in de slowcooker doen samen met de tomatenblokjes.

Eventueel nog wat kippen bouillon toevoegen.

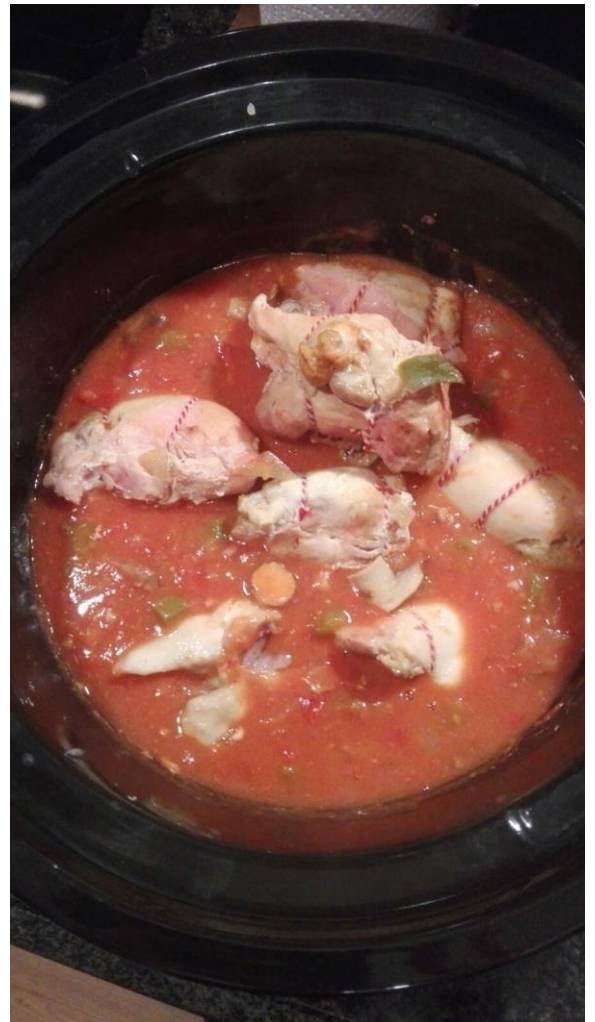
Slowcooker aanzetten op stand laag op vier uur.

Daarna de kiprolletjes uit de slowcooker halen en warm houden.

De saus binden met de boter en de bloem en de tomatenpuree.

Op smaak brengen met peper en zout en eventueel wat verse kruiden.

De kiprolletjes terug doen in de pan. Lekker met rijst of pasta.



Recept van Lia



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

