

Pilav uit de slowcooker

Ingrediënten:

- 4 kippedijfilets in stukjes
- 2 uien gesnipperd
- 2 puntpaprika in stukjes
- Een paar wortels in stukjes
- 1 cm gember geraspt
- 2 tenen knoflook geperst
- 1 blik tomaatstukjes
- 1 groot blikje tomatenpuree
- 1 kipbouillonblokje verkruimeld
- Scheut gembersiroop
- Scheut ketjap
- 1 theelepel sambal (of meer)
- 1 blikje perziken op siroop



Bereiding:

Bak de kip met de uien (in een beetje arachideolie) aan op de sauteerstand. Voeg daarna alle andere ingrediënten toe behalve de perziken. Roer goed door en zet de slowcooker 6 uur op low.

Als je geen sauteerstand hebt dan kan je aanbraden in een koekenpan of sla het aanbraden over en doe alles direct in de slowcooker.

Roer een kwartier voor het serveren de stukjes perzik er doorheen.

Lekker met rijst

Smullen maar!

(Gezien bij Lekker kokkerellen bij mij))



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl