

Kipfilet met ui en cashewnoten

Type gerecht: Hoofdgerecht met kip
Bereidingstijd: 60 min

| Ingrediënten voor: | 2 pers. | 4 pers. |
|---------------------------|----------------|----------------|
| Sperziebonen | 350 g | 700 g |
| Kipfilet | 2 st. | 4 st. |
| Ui | 1 st. | 2 st. |
| Kip kruiden | 5 g | 10 g |
| Krieltjes | 400 g | 800 g |
| Cashewnoten | 2 el. | 4 el. |
| Kerriepoeder | naar smaak | |
| Vloeibare margarine | scheutje | |
| Olijfolie | scheutje | |

Benodigheden:

- Koekenpan
- Pollepel
- Scherp mes
- Keukenweegschaal
- Diep bord
- Wok
- Grote pan
- Snijplank
- Schuimspaen
- Maatbeker
- Vergiet



Bereiding:



1. Uien snijden



2. Kipfilet met kipkruiden bestrooien



3. Olijfolie in koekenpan verwarmen



4. Kipfilet bruin en gaar bakken



5. Controleren of kip gaar is



6. Water in pan



7. Boontjes in pan



8. Boontjes beetgaar koken



9. Margarine in wok



10. Krieltjes goudbruin bakken



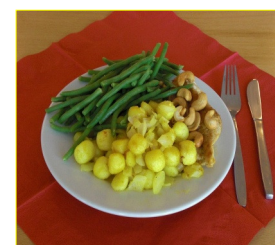
11. Af en toe omroeren



12. Ui en kerriepoeder toevoegen



13. Boontjes in vergiet scheppen



Cashewnoten over kip.
Eet smakelijk!