



RECEPT VOOR

KIPSTOOF MET WILD MILL TRIPEL

BY JEREMY VERMOLEN



SLAGERIJ
VAN ORSOUW



RECEPT VOOR KIPSTOOF MET WILD MILL TRIPEL

INGREDIENTEN

- 600 gram kippendijen heel
- 1 grote ui grof gesneden
- 1 grote bak kastanje champignons in kwarten gesneden
- 1 rode paprika grof gesneden
- 2 teentjes knoflook fijngesneden
- 2 eetlepels tomatenpuree
- snufje gemalen zwarte peper
- snufje zeezout
- zonnebloemolie
- 1 bouillonblokje
- 150 milliliter water
- 1 flesje Wild Mill Tripel
- 1 flinke eetlepel sambal badjak
- 1 eetlepel bloem

BEREIDING

Benodigdheden: Stoofpan

- 1 Bestrooi de kippendijen met zwarte peper en zeezout en haal door de bloem.
- 2 Verhit in een grote hapjespan of stoofpan een scheutje zonnebloemolie en bak de kippendijen goudbruin.
- 3 Voeg de gesneden uien, paprika, champignons, knoflook en 2 eetlepels tomatenpuree toe en bak dit voor 2 minuten mee.
- 4 Voeg 150 milliliter water, het bouillonblokje en 1 eetlepel sambal badjak toe en roer dit goed door de kip.
- 5 Leg de deksel op de pan en laat 45 minuten stoven op laag vuur.
- 6 Voeg na 45 minuten stoven als deze klaar is het bier toe, het mag nu niet meer koken.
- 7 Lekker met rijst en geroosterde nootjes.



Eet smakelijk!



SLAGERIJ
VAN ORSOUW

BY JEREMY VERMOLEN