

Functionele beschrijving

Hongaarse Kip Goulash

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Hongaarse Kip Goulash	3
<i>Ingrediënten</i>	3
<i>Bereiding</i>	3
<i>Serveertip</i>	3

kip, pan, hongaars

Hongaarse Kip Goulash



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 40 minuten

- 125 gr. Boter
- 2 Uien
- 1 el. Paprikapoeder
- 1 Rode Paprika
- 1 Gele Paprika
- 1 Tomaat
- ± 600 gr. Kipfilet
- 150 ml. Kippenbouillon (tablet)
- 125 ml. Crème Fraîche
- Zout
- Peper

Bereiding

1. Smelt de boter in een braadpan en fruit de ui, het paprikapoeder, de paprika en de tomaat ca. 10 minuten
Voeg de kip toe en schenk de bouillon erbij
2. Breng aan de kook, roer door en laat de kip op laag vuur ca. 15 minuten garen
3. Neem de pan van het vuur, laat ca. 1 minuut afkoelen en voeg de crème fraîche toe. Roer door en breng op smaak met peper en zout.

Serveertip

Serveer met rijst of Aardappelen