

Functionele beschrijving

Mexicaanse Kipschotel

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

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

Inhoudsopgave

Mexicaanse Kipschotel	3
<i>Ingrediënten</i>	3
<i>Bereiding</i>	3

glutenvrij, kip, mexicaans, pan

Mexicaanse Kipschotel



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 30 min.

- 500 gram kipfilet
- 1 rode punt paprika
- 1 groene paprika
- 4 bosuitjes
- 1 rode ui
- 1 bolletje Chinese knoflook
- 1 rode peper (optie)
- 500 gram gezeefde tomaten
- 1 blikje kidney bonen
- 1 klein blikje maïs
- 2 theelepels paprikapoeder
- 2 theelepels gemalen komijn
- 1 theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel uienpoeder (optie)
- ½ theelepel chilipoeder (optie)
- zwarte peper en zout
- olijfolie
- Nacho's

Bereiding

- Snijd de kipfilet in blokjes.
- Snipper de rode ui, snijd de paprika's in blokjes en de bosuitjes in ringetjes.
- Snijd de knoflook en rode peper zo fijn mogelijk.
- Stort de maïs en kidneybonen in een zeef en spoel af met koud water. Laat ze even uitlekken.
- Verhit een scheutje olijfolie in de wok en fruit hierin de ui, knoflook en rode peper.
- Voeg het paprikapoeder, de gemalen komijn, knoflookpoeder, uienpoeder en chilipoeder toe en bak een minuutje mee.

- Doe de kipblokjes in de pan en bak rondom aan.
- Voeg de paprika's en bosuitjes toe en roerbak even mee.
- Schenk de gezeefde tomaten bij de kip en roer goed door.
- Voeg ook de maïs en kidneybonen toe en laat even goed doorwarmen.

TIP: Serveer met Rijst