

Roti kip met sperciebonen en ei

Ingrediënten:

500 gr kruimige aardappelen
2 uien
4 tenen knoflook
370 gr kipfilet
4 eetl. (arachide) olie
4 tl curry madras
2 tomaten
1 rode peper
400 gr gebroken sperciebonen (diepvries)
4 eieren
4 roti vellen of anders wraps



Bereiding:

1. Schil de aardappelen en snij in stukken van 2 cm. Snijd de uien en de knoflook fijn en de kip in blokjes. Verhit de olie in een pan met dikke bodem. Fruit de ui, knoflook en de curry op 2 minuten middelhoog vuur. Voeg de kip toe en 3 minuten op hoog vuur. Voeg de aardappelen en 100ml water toe en breng aan de kook.
2. Snijd ondertussen de tomaten in blokjes. Was de peper, halveer deze en verwijder de zaadlijsten. Voeg de tomaat en peper toe aan de kip en laat 15 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan. Proef na 10 minuten hoe pittig het gerecht is en verwijder eventueel de peper. Brengnop smaak met peper en eventueel zout.
3. Breng ondertussen een pan met water aan de kook, voeg de bonen toe en kook die in 8 minuten beetgaar, voeg de laatste 6 minuten de eieren toe. Giet de boontjes af, spoel de eieren onder koud water en pel ze.
4. Verwarm ondertussen de roti's 20 sec per kant in een koekenpan en leg ze op de borden en verdeel de kip, de boontjes en de eieren erover.

Eet smakelijk

