



Kip-groentestoofpotje

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Kerriesaus
- 1 Blokje MAGGI Kippenbouillon
- 600 g Italiaanse roerbakmix
- 300 g Kipfilet
- 225 g Couscous ongekookt
- 2 tl Specerijen, chilipoeder
- 2 el Olijfolie
- 150 ml Water

Instructie

1. Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Bestrooi de kip met chilipoeder. Verhit de olie in een wok en bak de kip al omscheppend bruin. Schep de roerbakmix erdoor en roerbak alles 4 minuten. Maak het bouillonblokje aan met 150 ml gekookt water en voeg toe aan de roerbakmix. Laat de roerbakmix in 5 minuten gaar worden.
3. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep de saus vervolgens door de kip met groenten en verwarm het geheel nog kort.
4. Verdeel de couscous over kommen en schep de kip en de groenten erop. Eet smakelijk.

Voedingswaarden tonen

| | |
|--------------|-------------|
| koolhydraten | 74.32 g |
| Energie | 584.35 kcal |
| vetten | 14.33 g |
| Eiwit | 34.87 g |

30 Min

3 Porties