

Gebakken rode kool met aardappels, kip, appels en noten

Lekkere en makkelijke eenpansschotel

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 rode kool
- ca. 800 gram aardappelen
- 1 grote ui gesnipperd
- 3 appels niet te zuur
- 1 teentje knoflook
- 1 doosje champignons
- 2 el bruine suiker
- 400 gram kipfilet in kleine stukjes gesneden
- 100 gram noten (naar keus) grof gemalen
- 3 el ketjap olijfolie
- 3 el rozijnen
- zout en peper



Proef de smaak van het platteland!

www.dehaarsegaard.nl

Gebakken rode kool met aardappels, kip, appels en noten

Lekkere en makkelijke eenpansschotel

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd deze in vieren.
Snijd de rode kool fijn. Schil de appels en snijd deze in kleine stukjes. Maak de champignons schoon en snijd deze in plakjes. Rooster de fijngehakte noten in een droge koekenpan. Wel de rozijnen even in wat koud water.
2. Kook de aardappelen gaar en maak ze lekker fijn.
3. Zet een wok op het vuur en doe hierin de olijfolie. Bak hierin de ui samen met de knoflook en voeg na ca. 4 minuten de rode kool toe. Blijf goed omscheppen.
4. Strooi over de kipfiletreepjes wat zout en peper. Bak in een koekenpan de kipreepjes samen met de champignons tot het gaar is. Voeg nu de noten, ketjap, appel, suiker en de rozijnen toe.
5. Meng dit alles door het gaar geworden groentenmengsel en schep de stukjes aardappelen er door. Schep dit goed door elkaar.

Eet smakelijk!

Proef de smaak van het platteland!

www.dehaarsegaard.nl