



Frank's Kipgoulash

Ingrediënten

- 125g boter
- 2 uien gesnipperd
- 1 el paprikapoeder
- 1 rode paprika
- 2 tomaten
- 600g kipdijenvlees
- 150ml kippenbouillon
- 1 bekertje crème fraîche (125ml)

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

Lekker met rijst, fijngesneden kommer.

Pittiger van smaak? Voeg een fijngesneden rode peper toe!

Meer recepten vindt u op www.franklangedijk.nl, voor de directe link scan de QR-code:

