

Italiaans stoofpotje



Voor 4 personen.

Verhit plantaardige bakspray in een grote hapjespan met antiaanbaklaag. Bak 500 gr. kipfilet in brede repen aan beide kanten goudbruin en knapperig. Bak 1 grote ui in dunne ringen en 2 tenen gesnipperde knoflook even mee. Voeg 4 pomodori tomaten in blokjes toe en eventueel wat andere groenten bijvoorbeeld peultjes. Verder 2 el ontpitte zwarte olijven, 100 ml kippenbouillon en 60 ml. droge witte wijn en een doosje/pakje gezeefde tomaten toevoegen. Schep alles even om en breng het geheel aan de kook. Doe een deksel op de pan, zet de vlam laag en laat alles op een laag vuur ca. 15 minuten pruttelen. Breng op smaak met zout en peper. Garneer vlak voor het serveren 4 eetlepels basilicum in reepjes eroverheen. Lekker met pasta en broccoli.