

Hollandse roerbak taugé schotel



Ingrediënten voor 4 personen

4 worteltjes	250 ml groente bouillon
Struik broccoli	800 gr taugé
250 gr sperziebonen	Kruiden
400–500 gr kipfilet	

Bereiding

Groente kort voorkoken, kipfilet in stukje snijden + kip kruiden erover heen
Kip goed roerbakken, als kip doorbakken is groente erbij doen. Teentje
knoflook erbij. 250 ml groente bouillon toevoegen. Op smaak maken met
tijm en oregano. 10 min laten door koken. Ondertussen de taugé in pan met
kokend water doen, water weer aan de kook brengen en dan taugé direct
afgieten. Taugé dor het groente mengsel mengen

Dit recept is ook lekker met aardappels