



Chinese fondue met kip en groente

Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Kippenbouillon
- 2 Teentje knoflook
- 1 Rode paprika
- 0.5 Gele paprika, in reepjes
- 1 Broccoli
- 250 g Champignons
- 6 Stuks Bosui
- 300 g Kipfilet
- 1 Plakje Gember
- 75 ml Sherry

Instructie

1. Breng een liter water aan de kook met bouillonblokjes, de gember en knoflook. Laat het geheel 5 minuten met het deksel op de pan zachtjes koken. Voeg de sherry toe. Doe de bouillon over in een fonduepan en houd deze op een rechaud warm.
2. Bereid de kerriesaus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Serveer de bouillon met de kip en groenten. Laat aan tafel de kip en groenten in de bouillon garen, geef de kerriesaus erbij en serveer met stokbrood voor een volwaardige maaltijd. Aan het eind van de maaltijd kan de bouillon opgedronken worden. Eet smakelijk. Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per persoon

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	11.29 g
Energie	196.22 kcal
vetten	2.75 g
Eiwit	26.61 g

15 Min

3 Porties