

Pompoen stampopot met hete kip



Ingrediënten

Voor 4 personen.

1 kilo aardappelen
1 ui
600 gram pompoen
4 kipfilets
6 eetlepels tomaten ketchup
8 eetlepels ketjap manis
5 eetlepels suiker
2 theelepeltjes sambal
2 eetlepels pindakaas
1 ui
1 teentje knoflook
Runderbouillon blokje
Gefrituurde uitjes
Verse peper
Snuf zout

Bereiding

Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Zet ze op het vuur met het bouillon blokje, kook ze in 20 minuten gaar.

Snij de pompoen (of haal voorgesneden stukjes) in blokjes en snij de ui in halve ringen. Breng in een pan aan de kook en kook het in 10 minuten zacht.

Snij de kipfilet in blokjes, snipper de ui en hak de knoflook heel fijn.

Verwarm een beetje boter in de pan en fruit hierin het uitje. Voeg als ze bijna zacht zijn de knoflook toe en bak even mee. Voeg dan de kip toe en bak bruin en gaar.

Doe de ketchup, sambal, ketjap, pindakaas en suiker bij de kip en laat het even lekker pruttelen.

Giet de aardappelen en pompoen af en voeg het bij elkaar, breng op smaak met peper en zout en stamp alles door elkaar.

Serveer met de kip.

Eet smakelijk!