**Kip met Indische hutspot**



**Ingrediënten:**

1 kg kruimige aardappelen 500 g hutspotgroenten

1 pakje maaltijdmix nasi speciaal (32,4 g) 0.5 bos bosuitjes

390 g kipfilet

gember , 2 tenen knoflook

1 rode peper , 1 ui

2 el ketjap manis , 1 el chilisaus , 1 tl sambal

**Bereidingswijze**

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Doe ze in een pan met water, doe er de hutspotgroenten op en kook in ca. 20 min. gaar.
2. Meng de kruiden en groenten uit de maaltijdmix met 150 ml kokend water. Snijd de bosuitjes in ringetjes.
3. Breng een pannetje water aan de kook en pocheer de kip tegen de kook aan in ca. 15 min. gaar. Schil en rasp de gember, snijd de knoflook en Spaanse peper fijn en snipper de ui.
4. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de gember, knoflook, peper en ui 3 min. Trek de kip uit elkaar met 2 vorken en voeg samen met de ketjap en sambal toe. Laat op laag vuur 3-4 min. staan.
5. Giet de aardappelen af. Stamp de aardappelen met de hutspotgroenten fijn en voeg de nasi mix toe. Bestrooi met de bosui en serveer met de kip.