**Kip Pilaf**



**Benodigdheden:** (4 personen)

 350 g kipfilet

* 3 á 4 flinke uien gesnipperd
* 1 Bakje champignons
* ketjap naar smaak en voorkeur
* sambal, theelepel of naar smaak
* teentjes knoflook gesnipperd
* 1 blikje tomatenpuree
* 1 blik gepelde tomaten
* 1 blik perziken op lichte siroop

**Bereiden** :

* Verhit vloeibare boter en bak hierin de kip en de ui rondom bruin
* Voeg de tomatenpuree toe en roer goed door
* Pers de teentjes knoflook uit en voeg deze samen met de gepelde tomaten en de sambal aan het vleesmengsel toe
* Voeg sap van de perziken al roerend aan het geheel toe, totdat het mengsel een mooie dikte heeft
* Doe er naar smaak en eigen voorkeur ketjap bij
* Laat dit geheel 5 tot 10 minuten doorkoken
* Voeg de champignons toe en laat ze in 5 tot 10 minuten beetgaar koken
* Snijd de perziken in middelgrote stukken en voeg ze op het laatste moment aan toe. Niet meer mee laten koken.