**Roerbak van knolselderij en biet**



**Ingrediënten 4 personen:**

300 g kipfilet

½ knolselderij

1 bak gekookte bieten

1 bakje peterselie

1 rode ui

2 Bosui

**Aan de slag**

Snijd de kip in stukjes strooi er kipkruiden overheen en doe in een schaal.

Schil de knolselderij en snijd in blokjes. Kook 3 min. en giet af. Snijd de bieten in blokjes. Snipper de rode ui . Snij bosuien in stukjes

Verhit een wok en roerbak de kip 5 min. Voeg de biet, knolselderij, bosui en rode ui toe en roerbak 3 min. mee. Schep de peterselie erdoor en breng op smaak met peper en zout. Lekker met couscous.