**Surinaamse stoof met kip**



**Ingrediënten 4 personen**

* 4 kipfilets
* 2 eetlepels kerriepoeder , 2 eetlepels olie
* 1 ui (gesnipperd)
* 2 zoete aardappels (geschild, in dikke plakken)
* 250 milliliter kippenbouillon (van 0.5 tablet)
* 2 bananen (gepeld, in dikke plakken, stevig)
* 1 rode peper (in ringetjes)
* 1 bosje lente-/bosui (in ringetjes)

**Voorbereiden**

Bestrooi de kipfiletstukjes rondom met kipkruiden. Meng 1 eetlepel olie en 1 eetlepel ketjap manis goed erdoor en laat hierin de [kip](https://www.boodschappen.nl/recept/vlees/kip/) afgedekt circa 30 minuten marineren.

**Bereiden**

1. Verhit een braadpan op middelhoge stand en braad hierin de [kip](https://www.boodschappen.nl/recept/vlees/kip/) rondom aan. Zet de warmtebron niet te hoog. Voeg ui en rode peper toe . Fruit de [ui](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/ui/) in circa 5 minuten lichtbruin.

Doe de kip samen met de schijven aardappel in een ovenschaal en giet de bouillon erover en laat afgedekt circa 25 minuten stoven op 180 graden.

1. Leg de plakken [banaan](https://www.boodschappen.nl/recept/fruit/banaan/) op de gare [kip](https://www.boodschappen.nl/recept/vlees/kip/). Bestrooi met bosui. Laat nog 2 minuten afgedekt stoven. Schep het eten met gaatjeslepel uit ovenschaal op bord.