

Voor 2 personen

# RECEPT



## STOOFPOTJE VAN GROENLOF EN VENKEL

### Je hebt nodig:

- 150 gram groenlof
- 150 gram knolvenkel
- 1 kleine gele, oranje of rode paprika
- 1 kleine appel
- 150 gram gerookte kipfilet in blokjes
- 1 theelepel kerriepoeder
- Zeezout en peper
- Olijfolie



### Bereidingswijze:

- Maak de groenlof en knolvenkel schoon en snijdt in dunne repen c.q. plakken.
- Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijdt in kleine stukjes.
- Verhit een beetje olijfolie in een wok of pan en roerbak hierin de groenlof, venkel en paprika.
- Voeg een beetje water toe en stooft ongeveer 5 minuten.
- Voeg zout en peper naar smaak toe.
- Schil ondertussen de appel, maak deze schoon en snijdt in kleine stukjes.
- Maak het stoofpotje af door de roergebakken groenten, gerookte kipfilet en de kerrie door elkaar te roeren. Warm nog heel even goed door.

