

Kipfilet met spitskool



	Kcal	Eiwit	Vet	KH
Bevat	315	37g	15g	6g

Ingrediënten:

150 gram kipfilet, in reepjes

1 eetlepel olijfolie

300 gram gesnipperde spitskool

1 theelepel marjolein

1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel kerrie

peper

(knoflook naar wens)



Bereiding:

Wrijf de kip in met peper, marjolein, kerrie en paprikapoeder.

Verwarm de olie in de pan en bak de kipfilet goudbruin. Voeg de spitskool toe en sluit de pan. Schenk er eventueel een scheutje water bij en verwarm dit gedurende circa 5 minuten.