

# Recept voor de tussenweek

## Gerookte kip met andijvie



### Hoofdgerecht voor de tussenweek

#### Bereiding:

- Roerbak de andijvie en champignonplakjes ruim 5 minuten in de olie.
- Maak 1 theelepel Cambridge bouillon aan met 250 ml heet water
- Voeg de kipreepjes, 4 eetlepels van de bouillon en de kruiden toe.
- Roerbak nog even ( $\pm$  5 minuten) door.

1 persoon - 230 kcal

#### Ingrediënten:

- 1 eetlepel olijfolie
- 200 gram gesneden andijvie
- 125 gram gerookte kipreepjes
- 1 theelepel Cambridge bouillon
- 250 ml heet water
- 3 champignons, in dunne plakjes
- Peper
- Kerrie