

## Hete kip met courgette en linzen

(voor 4 personen)

### Benodigdheden:

- 400 gram kipfilet
- 1 ui
- 2 grote courgettes (ca. 700 gram)
- 3 eetlepels olie
- 2 eetlepels sambal oelek
- ½ liter kippenbouillon (van een tablet)
- 300 gram rode linzen
- 1/8 liter zure room
- 1 eetlepel gesnipperde bladselderij

### Bereiding:

- snijd de kipfilets in kleine stukjes
- maak de groenen schoon; snipper de ui en snijd de courgettes in blokjes
- verhit de olie in een braadpan en bak de stukjes kipfilet rondom lichtbruin in ca. 4 minuten
- voeg de uisnippers en courgetteblokjes toe en bak ze even mee
- roer de sambal, de bouillon en de linzen erdoor; breng de vloeistof aan de kook en laat de linzen afgedekt zachtjes gaar worden in ca. 20 minuten
- neem de pan van het vuur en roer de zure room en de bladselderij door het linzengerecht