

# Stoofschotel met kip en zoete aardappel

Bereiding:

1. Bestrooi de kip met zout en peper en bak de kip in een braadpan met een scheutje olie. Wanneer de kip goudbruin is dan haal je deze uit de pan.
2. Bak de uien, knoflook in de braadpan en voeg de wortel en courgette toe en laat even meebakken. Voeg de tomatenpuree toe laat even meebakken en voeg een scheut appelsap toe.
3. Doe de kip weer in de pan, voeg de bouillon, tomatenblokjes, zoete aardappelen, tijm en oregano toe. Breng alles aan de kook en laat het 60 min pruttelen op een laag vuur.
4. Snijd de champignons in stukjes en bak deze in een pan. Voeg deze de laatste 10 minuten bij het stoofpotje.

Serveer de stoofschotel lekker met Turks brood of pasta.

Eet smakelijk!

## Ingrediënten

- 6 kippendijen of kippenbouten
- 2 zoete aardappelen in stukken
- 2 gesnipperde uien
- 2 teentjes fijngesneden knoflook
- 1 winterwortel in stukjes gesneden
- 1 courgette in stukjes gesneden
- 500ml kippenbouillon
- blikje tomatenblokjes (400 gram)
- 2 el tomatenpuree
- scheutje appelsap
- 2 tl tijm
- 2 tl oregano

- peper, zout
- 1 kippenbouillonblokje
- eventueel maizena om te binden