



Snelle roti

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

- ✕ 200 – 250 gr vega kipstukjes
- ✕ 2½ el masala kruiden
- ✕ 1 ui
- ✕ 2 tenen knoflook
- ✕ ½ blik tomatenblokjes
- ✕ 150 ml water
- ✕ Kippenbouillon blokje
- ✕ 3 á 4 vastkokende aardappelen
- ✕ 250 gr gebroken sperziebonen
- ✕ 3 eieren
- ✕ 50 gr santen (Kokos crème, Go-Tan)
- ✕ Sambal oelek
- ✕ Rotivellen of een broodje

Bereiding

1. Schil de aardappelen en snij in blokjes van 2 cm
2. Zet een pan met koud water en zout op, met daarin de aardappelen en eieren
3. Breng het water aan de kook
4. Haal de eieren na 4 minuten kooktijd uit het water en spoel koud af
5. Voeg de boontjes toe aan het kokende water en laat nog 3 á 4 minuten koken
6. Giet de boontjes en aardappelen af en spoel koud af
7. Snij de ui in ringen en hak de knoflook fijn
8. Verhit de olie in een pan bak hierin de ui en knoflook glazig en licht bruin
9. Voeg de masala kruiden toe en bak een kleine minuut mee
10. Blus af met 50 ml water en bak kort op hoog vuur
11. Voeg de tomatenblokjes en het bouillon blokje toe
12. Voeg de kip stukjes en sambal oelek naar smaak toe
13. Laat ongeveer 10 minuten met de deksel op de pan pruttelen
14. Voeg de santen, 100 ml water, de aardappelen en boontjes toe aan de saus,
15. Breng de saus aan de kook en laat nog 3 á 4 minuten mee koken
16. Indien de saus te dik wordt voeg dan nog wat water toe
17. Pel de eieren en snij door midden
18. Maak een bakje op met een rotivel (of broodje), saus en de eieren