



# Spicy Spaanse stoufschotel met kip



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



## Ingrediënten

2 uien (fijngesneden)  
olijfolie  
4 kipfilets (in stukjes)  
peper en zout  
2 teentjes knoflook (fijngesneden)  
1 theelepel cayennepeper  
1 eetlepel komijnpoeder  
4 eetlepels oregano  
1 blik gepelde tomaat  
1 blik rode bonen (of zwarte)  
1 blik maïs  
1 potje jalapeñopepers  
1 bosje koriander  
1 rode ui (in halve ringen)

## Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien in olijfolie. Voeg de kipfilets toe en breng op smaak met peper en zout. Laat kort maar hevig aanbakken, zodat de kip lichtjes kleurt. Haal de kip uit de pan en hou apart.
- 2.** Voeg nu de knoflook, peper, zout, cayennepeper, komijnpoeder en oregano toe aan de pan. Roer goed en overgiet met de gepelde tomaten. Breng aan de kook en laat een beetje inkoken.
- 3.** Voeg de uitgelekte bonen, maïs en gebakken stukken kip toe. Laat nog 10 minuten zonder deksel zachtjes sudderen.
- 4.** Werk af met jalapeñopepers, koriander en rode ui.