

**Pilaf
met
Perziken**

Ingrediënten: 500 g kipfilet, of kalkoenfilets 1 blik perzikken, 1 blik gepelde tomaten, 1 groot blik tomatenpuree, 1 bouillontablet, 1 ui, 1 bakje champignons,	5 eetl ketjap, 3 tl sambal klein beetje worcestersaus, 2 tenen knoflook, beetje maïzena boter, rijst,
---	---

Vorbereiding

Kipfilet in blokjes snijden,
ui snipperen,
Perzikken in blokjes snijden,
Champignons in plakjes snijden,

Bereidingswijze

Bak de kip even aan, en doe de ui, en champignons en knoflook erbij en ook de ketjap, en sambal, laat dit even lekker bakken.

Doe dan de tomatenpuree en de met de staafmixer fijngehakte tomaten erbij, en roer even door.

Doe dan evenveel sap van de perziken, als water erbij en de perzikblokjes, en de bouillontablet, en laat dit alles even zachtjes sudderen met ook de worcestersaus.

Bind de saus met maïzena, en breng eventueel op smaak met wat gemalen peper.

Serveertips

Serveren met gekookte rijst, en een lekkere salade.