

POM RECEPT

+/- 1 kg kip in kleine stukken
100 gram zoutvlees naar keus
blokjes
uien
klein blik tomaten
+/- 2 eetle tomaten pasta
1 eetl worchestersaus
4 takjes soepgroenten
zwarte peper
1/2 thl nootmuskaat
50 gram Margarine
olie
verse peper naar keus
verse soep groenten
1 pak pomtayer
Kleine fles Elmer Sinasappel fruitdrink
(350ml)



De kip inleggen met zwarte peper en nootmuskaat en halfuurtje laten intrekken.
de olie en de margarine heet laten worden en de stukken kip en eventueel zoutvlees bakken.
Als het vlees gebakken is deze eruit halen en indien nodig wat margarine of olie bijvoegen in de pan.
Hierna de uien bankken daarna de tomaten, tomatenpasta, blokjes en de worchestersaus meebakken.
de kip in omscheppen en warm water toevoegen en laten stoven met eventueel een verse peper.
Let wel: U hebt genoeg saus nodig.

De Tayer mengen met een deel van de saus, de sinas sap(half flesje Elmer sinas),

op smaak afmaken met zout, zwarte peper, nootmuskaat, vers gesneden soepgroenten en eventueel verse peper.

In een vuurvaste schaal schepje van de saus over de bodem schenken.

De helft van de tayer in de schaal scheppen de stukjes kip erbovenop en dan met de rest van de tayer afdekken.
Wat van de saus erover scheppen. Afdekken met foil, in de oven op 180Graden bakken en na een uur de foil erafhalen en verder bakken.

Smakelijk eten!

www.elmerjuices.com