



BEREIDINGSTIJD

± **30**
min

EIWITTEN/
PORTIE

± **25**
gram

ENERGIE/
PORTIE

± **526**
kcal

**GOED OM TE
WETEN**

Krijgt u maar één portie op? Dan kan u de andere maximaal 24 uur in de koelkast bewaren.

Middag- of avondmaal

KIP MET CURRYSAUS

Ingrediënten voor 2 porties

- 30 g boter of margarine
- 1 ei
- 3 soeplepel bloem
- 200 ml groente- of kippenbouillon
- 1 flesje **Fortimel® Compact Protein 125 ml neutrale smaak**
- 200 g gebakken kipfilet
- 1 of 2 soeplepels currypoeder
- Verse koriander

Bereiding

1. Snij de ui in fijne stukjes en bak glazig in wat boter of margarine.
2. Doe er de currypoeder bij.
3. Voeg de bloem toe om een roux te maken.
4. Doe er de bouillon bij en daarna **Fortimel® Compact Protein neutrale smaak**. Blijf roeren tot de saus heerlijk smeugig is.
5. Snij de gebakken kip in kleine stukjes en doe deze bij de saus.
6. Laat enkele minuten stoven op een zacht vuurtje (zonder te koken).
7. Werk af met wat verse koriander en dien de curry op met rijst en erwtes.

1 PORTIE



**FORTIMEL®
COMPACT
PROTEIN
NEUTRAAL**

