

# Recept voor de tussenweek

## Kip met bleekselderij



### Hoofdgerecht voor de tussenweek

#### Bereiding:

- Snijd de bleekselderij in stukjes van 3 cm.
- Breng ruim water aan de kook en kook de bleekselderij 3 min. Laat uitlekken.
- Dep de kipfilet droog met keukenpapier.
- Verhit ondertussen de olie in een wok en bak de kipfilet goudbruin in 5 min.
- Voeg de champignons toe en roerbak tot ze vocht loslaten.
- Roer de bleekselderij en paprikapoeder erdoor.

1 persoon - 240 kcal

#### Ingrediënten:

- 120 gram kipfilet, in blokjes
- 150 gram bleekselderij
- 50 gram champignons
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel paprikapoeder
- Peper