Recept: Kip met boontjes, rijst en roti kruiden

1. Pel en snipper de ui en knoflook fijn. Snijd de kip ondertussen in blokjes. Ontpin en was de sperziebonen en snijd ze doormidden. Zet water op voor de sperziebonen in te koken.
2. Bak de ui op een laag vuurtje zo'n 3-4 minuten. Voeg daarna de knoflook toe en bak 1 minuutje mee. Bak de kip mee tot de kip van buiten een kleurtje heeft. Roer de roti kruiden door de kip en laat 1 minuutje meebakken. Voeg nu de crème fraîche toe en eventueel een beetje water en een half kippenbouillonblokje. Zet het vuur zacht.
3. Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking. Kook de sperziebonen 3-5 minuten in licht gezouten water. Ze moeten nog een beetje bite hebben.
4. Spoel de sperziebonen af met koud water en voeg ze bij de kip. Roer ze even door de saus. Check op peper en zout.
5. Serveer de kip en boontjes met rijst.