NAAM GERECHT	Kip met linzen

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

-250gr. soepgroenten (ui, selder en prei)
-boter
-200gr. rode linzen
-sap van één sinaasappel
-1 koffielepel geraspte sinaasappelschil
-10gr. verse gemberwortel
-1 koffielepel verse muntblaadjes
-4 kipfilets
-peper
-zout
-2 eetlepels bloem
-1 theelepel kerriepoeder
-olijfolie

FOTO:



BEREIDING: 40 minuten

-Stoof soepgroenten beetgaar in een nootje boter of een likje olie.
-Kook de rode linzen in gezouten water. Giet ze af en vermeng ze met de groenten, het sap van een sinaasappel, de geraspte sinaasappelschil, de geraspte gemberwortel en de gehakte verse muntblaadjes.
-Snij de kipfilets in stukjes. Kruid ze met peper en zout. Wentel ze in een mengsel van bloem en kerriepoeder.
-Braad ze in olijfolie. Leg de warme kipfilets op de lauwe linzensalade en serveer