

Kippenboutjes in tomatensaus

Ingrediënten

- 4 kippenboutjes
- 500 gram tomaten
- 1 ui
- klein blikje tomatenpuree
- peper
- zout
- olijfolie

Werkwijze

1. Was de kippenboutjes onder koud stromend water, leg ze in een pan met peper en zout en breng het water aan de kook. Kook de boutjes een half uur.
2. Haal de kippenboutjes uit de pan, dep ze droog. Verwarm wat olijfolie in een braadpan en bak hierin de boutjes bruin.
3. Snijd de ui fijn en doe ze bij de kip. Snijd de tomaten klein en doe deze ook bij de kip. Voeg de tomatenpuree toe.
4. Roer alles door elkaar en laat een half uurtje pruttelen.
5. Lekker bij rijst, pasta of gebakken aardappeltjes.