



Ingrediënten

- 3 st Sucuk
 - 3 st wortel geel
 - 1 st komkommer
 - 2 st vleestomaat
 - 2 st courgetten rond
 - 2 st uien wit
- Ras al Hanout

MeP

- Vlees in kleine blokjes snijden en met Ras al hanout, peper en zout kruiden en inmasseren
- Sucuk ontpellen en in blokjes
- Wortelen wassen en
- Rode kool wassen en fijn snijden en in een aparte kom aan de kant zetten
- Komkommer wassen, ontpitten en in kwarten
- tomaat wassen en in blokjes
- Courgetten wassen en in kwarte plakjes snijden
- Uien poetsen en in halve ringen

Bereidingswijze

1. Zet een pan op het vuur
2. Sucuk zonder olie bakken totdat het olie eruit komt.
3. Voeg het gekruide kip erbij en ga verder bakken.
4. Uien toevoegen en meebakken
5. Courgette toevoegen en ook meebakken
6. Op het laatste moment de tomaat toevoegen
7. Met peper & zout op smaak brengen
8. Goed doormengen en van het vuur nemen