KIP MET RATATOUILLE



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4 PORTIES (VANAF 9 MAANDEN)

- 100 gram aubergines - 150 gram courgettes - 150 gram tomaten - 2 eetlepels tomatenpuree - of pulp van tomaten - 200 ml water - ½ theelepel verse of gedroogde tijm - 2 scharrelkipfilets

---

1. Was de groenten, schil de courgettes en ontvel de tomaten. Snijd alle groenten in blokjes van 2 cm. Doe de groenten, de tomatenpuree, het water en de tijm in de rvs-kom en stel het EXPERT programma in op 10 minuten/snelheid 1A/95 °C.

2. Zet de stoommand in de rvs-kom. Doe de in plakjes gesneden kipfilet in de stoommand en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 1A/95 °C.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016