

## **57. Broccolischtel**

**Aantal personen:** 4

- 450 gram broccoli
- 1 blikje kipragout
- 400 gram kipfilet in blokjes
- Kerriepoeder
- Geraspte kaas

Snij de broccoli in kleine roosjes, gebruik ook de steeltjes, kook de broccoli 5 minuten. Zout de kipfilet, bak ze bruin in hete boter en leg ze in een ovenschaal. De broccoli er bovenop. Kipragout en een eetlepel kerriepoeder door elkaar. Deze saus gaat erover heen en daaroverheen geraspte kaas. De schaal in de oven zetten op ong. 225 graden en 25 minuten later is het klaar.

Heerlijke, makkelijke ovenschtel, die zelfs bij kinderen in de smaak valt. Heerlijk met krieltjes!

**Bevat per portie á 250 gram: 380 kcal**