



BALINESE RIJST MET KIP

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Indonesië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten rijst:

- **150 gram pandanrijst (Jasmijn)**
- **300 ml water**
- **1 tl zeezout**

Ingrediënten boemboe:

- **1 stengel citroengras, grof gesneden**
- **5 cm verse gember, grof gesneden**
- **1 middelgrote ui, grof gesneden**
- **½ rode peper, zaadlijsten verwijderd en grof gesneden**
- **1 tomaat, grof gesneden**
- **2 el kurkuma**
- **2 el zonnebloemolie**
- **½ tl fijn zeezout**
- **2 tl vissaus**

Ingrediënten vulling:

- **300 gram kipfilet, in stukjes**
- **2 tomaten, in kleine partjes**
- **1 el zonnebloemolie**
- **½ tl fijn zeezout**
- **50 gram taugé**
- **50 gram wortel, julienne gesneden**
- **50 gram witte kool, fijn gesneden**
- **50 gram ui, gesnipperd**
- **50 gram rode paprika, in kleine blokjes**
- **4 gram bladselderij**
- **½ rode chilipeper, in dunne reepjes**

Bereiding rijst:

- Strooi de rijst in een ruime kom met vers koud water en roer met je hand rond om zertmeel los te weken.
- Zeef de rijst door een zeef en herhaal deze twee stappen nog een aantal keer tot de rijst geen zetmeel meer afgeeft en het water helder blijft.
- Breng 300 ml water met 1 theelepel zout aan de kook.
- Voeg de gespoelde rijst toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook.
- Draai het vuur laag, zet een deksel op de pan en laat in ongeveer 10 minuten zachtjes gaar koken.
- Haal de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.

Bereiding boemboe:

- Doe alle ingrediënten voor de boemboe in een maatbeker en pureer met een staafmixer tot een gladde puree. Je kunt ook een blender of keukenmachine gebruiken.

Bereiding kip:

- Verhit een wok op hoog vuur en bak de boemboe 3 minuten al omscheppend.
- Voeg de blokjes kip toe en bak deze ongeveer 2 minuten mee.
- Voeg de tomatenpartjes toe en laat het geheel op middelmatig vuur 4 minuten bakken.
- Haal alles uit de pan en houd afgedekt warm.

Bereiding nasi:

- Veeg de pan schoon met een stuk keukenpapier.
- Verhit de wok opnieuw op hoog vuur en voeg 1 eetlepel olie toe.
- Bak de gesneden ui, wortel, paprika en witte kool met een ½ theelepel zout 2 - 3 minuten op hoog vuur.
- Voeg de taugé en bladselderij toe en bak 1 minuut mee.
- Voeg de rijst toe en roerbak op middelhoog vuur 2 minuten.

Serveren:

- Verdeel de nasi over diepe borden en schep de kip met saus er boven op.
- Bestrooi naar smaak met de chilipeper en serveer direct.

Selamat makan!

01-12-2025