



EASY CHICKEN WITH RICE

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Indonesië (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten rijst met kip en groenten:

- 500 gram kipdijfilet, in blokjes of reepjes gesneden
- 2 el lichte sojasaus
- 1 el oestersaus
- 1 el ketjap manis
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 tl honing
- 1 tl maizena
- 1 rode paprika, in blokjes of reepjes gesneden
- 1 groene paprika, blokjes of reepjes gesneden
- 200 gram wortel, in plakjes gesneden
- 200 gram courgette, in halve maantjes gesneden
- 1 middelgrote ui, in halve ringen gesneden
- 100 gram taugé
- 2 bosuitjes, in ringetjes gesneden
- 1 - 2 tl vissaus
- versgemalen zwarte peper
- 300 gram rijst
- arachideolie

Ingrediënten komkommersalade:

- 1 komkommer, in dunne halve plakjes gesneden
- 1 el rijstazijn
- 1 tl kristalsuiker
- snufje zout
- 1 rode peper, in dunne ringetjes gesneden

Bereiding:

- Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.
- Meng in een glazen kom alle ingrediënten voor de komkommersalade.
- Zet dit even op zij, zodat alle smaken lekker kunnen intrekken.
- Meng in een schone kom de kip met de sojasaus, oestersaus, ketjap manis, honing, knoflook en maizena. Laat even intrekken.
- Verhit in een wok op hoog vuur de arachideolie en wok de ui, wortel, courgette, sperziebonen en paprika 3 - 4 minuten.
- Voeg de kip toe en wok deze totdat deze rondom goudbruin is.
- Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak met wat vissaus (naar smaak) en versgemalen zwarte peper.
- Voeg vlak voor serveren de taugé en bosui toe en laat deze hooguit een halve minuut mee pruttelen.
- Serveer de kip/groenten met de gekookte rijst en de frisse komkommersalade.

Selamat makan!

07-09-2024