



THAISE KIP MET RIJST

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Thailand (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten woksaus:

- **3 tenen knoflook, fijngehakt**
- **2 - 3 tl sambal oelek**
- **2 tl grove mosterd**
- **1 el gembersiroop**
- **2 el ketjap manis**
- **1 el sojasaus**
- **2 el vissaus**
- **3 - 4 el chilisaus**
- **1 el honing**
- **sap en rasp van 1 limoen**
- **3 tl sesamolie**
- **100 milliliter water**
- **2 tl maïzena**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**

Ingrediënten rijst:

- **300 gram pandan rijst**
- **300 ml kokend water**
- **250 ml kokosmelk**
- **1 kippenbouillonblokje**
- **4 blaadjes djeroek Poeroet (limoenblaadjes)**
- **1 ui, gesnipperd**

- **1 teen knoflook, fijn gesnipperd**
- **3 el zonnebloemolie**

Ingrediënten kip:

- **350 gram kipdijfilet, in kleine stukjes gesneden**
- **200 gram Thaise wok-groenten**
- **5 el zonnebloemolie**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **zeezout, naar smaak**

Extra's:

- **3 stengels bosui, in ringetjes gesneden**
- **4 eieren**
- **(zwarte) sesamzaadjes, optioneel**
- **kroepoek**

Bereiding rijst:

- Zet een middelgrote pan op middelhoog vuur en voeg 3 eetlepels zonnebloemolie toe.
- Fruit de uien kort aan tot ze glazig zijn.
- Voeg de knoflook toe en bak deze 30 seconden mee.
- Verkruimel een bouillonblokje boven de pan en bak deze 10 seconden mee.
- Voeg de rijst toe en bak ook deze even kort mee.
- Giet het water en de kokosmelk bij de rijst en voeg de Djeroek Poeroet toe.
- Breng het geheel aan de kook en laat op een laag vuurtje 8 minuten pruttelen met de deksel op de pan.
- Zet het vuur uit en laat de rijst afgedekt 15 minuten rusten.

Bereiding Thaise kip:

- Meng ondertussen alle ingrediënten voor de wok saus in een schaaltje.
- Kruid de kip met flink wat zwarte peper en een snufje versgemalen zeezout.
- Verhit 5 eetlepels zonnebloemolie in een wok op hoog vuur.
- Voeg de kip toe en roerbak deze goudbruin en gaar,
- Doe de wok-groenten bij de kip en roerbak deze 2 minuten mee.
- Giet de woksous bij de kip en warm deze op mediumhoog vuur op.
- Bak ondertussen de 4 eieren in een grote koekenpan.

Serveren:

- Schep de rijst op voorverwarmde borden en de kip deels over de rijst.
- Garneer met de bosui en sesamzaad.
- Geef er lekker kroepoek bij.
- Heerlijk met [Thaise Mango Salade](#)

ผลิตเพลินกับมืออาหารของคุณ!

Phelidphelin kạb mự[^] x xāhār khxng khun!