



GEBAKKEN RIJST MET KIP EN GROENE GROENTE

NODIG

300 gram rijst
400 gram kipfilet in blokjes
3 el Sweet chilisaus
1 tl sriracha (of sambal)
2 el ketjap
2 el honing
1 cm gember
2 el sesamololie
2 el rijst azijn
2 tenen knoflook
500 gram groene asperges
(of sperzieboontjes) in
stukken van ongeveer 2 cm
1 kopje erwten
lente ui
koriander

DOEN

1. Kook de rijst volgens de verpakking en laat afkoelen.
Marineer kip met ketjap, gember, knoflook, honing, sweet chilisaus, sesamololie, sriracha en rijstazijn, minimaal 30 minuten.
2. Bak de kip in een wok en voeg asperges toe.
3. Voeg de rijst toe en roer, totdat de rijst knapperig wordt.
Doe de erwten erbij, meng totdat ze warm zijn. Je kunt de gebakken rijst nog op smaak brengen met ketjap en sweet chilisaus.
4. Bak het ei, verdeel de gebakken rijst over de borden en garneer met bieslook en koriander.



LEKKER &
SIMPEL

WWW.BONAPETIT.NU