



CHINESE KOOL MET KIP EN PINDASAUS!

• NODIG (±4 PERS)

- 300 gram rijst
- 1 el sesamololie
- 2 el olie
- 150 gram geraspte wortelen Julienne
- 1 Chinese kool fijn gesneden
- 350 gram kipfilet in blokjes
- 1 ui gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 gembersiroop
- 1 el honing
- 3 el ketjap
- 3 eetlepels (rijst)azijn
- 1/2 eetlepel Sriracha of sambal
- 1 tl 5-spices
- 5 el pindakaas
- 2 stengel lente ui in ringen gesneden
- peper & zout

DOEN

1. Kook de rijst volgens de verpakking. Als deze klaar is, meng dit met sesamololie
2. Bak de kip aan in olie. Voer de ui en knoflook toe en fruit aan. Doe de wortels en Chinese kool erbij en bak ongeveer 5 minuten aan.
3. Voeg vervolgens achtereenvolgens de de honing, de pindakaas, de ketjap, de azijn, kruiden en Sriracha toe. Roer alles door elkaar.
4. Meng de rijst door de saus, breng op smaak met peper en zout. Schep op de borden en garneer met lente-ui. Serveer er kroepoek en komkommersalade bij.

Smakelijk eten



TOP
COMBI!

WWW.BONAPETIT.NU