



ZONNIGE BOWL MET KIP EN KOKOSRIJST

NODIG

- NODIG
- 500 gram kipfilet gemarineerd in:
 - 1 el olijfolie
 - 1 el azijn
 - 2 eetlepels sweet chilisaus
 - 1 el ketjap
 - 2 teentjes knoflook, geperst zout en peper
- 1 ananas schoongemaakt en in plakjes gesneden
- 3 paprika's in verschillende kleuren in reepjes
- 1 avocado, in schijfjes
- 2 stengels lente ui in dunne ringen
- 75 gr cashew noten

KOKOSRIJST

- 300 gram zilvervliesrijst
- 200 ml kokosmelk
- ± 500 ml water
- 1 blokje geraspte verse gember
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- Zout

FEESTJE
IN KOM!

DOEN

1. Marineer de kip minimaal 1 uur.
2. Doe in een pan de rijst, de kokosmelk, het water, de gember, de knoflook en zout naar smaak. Breng aan de kook en laat 40 minuten met deksel op de pan op zacht vuur sudderen.
3. Meng de paprika met peper, zout en 2 el olijfolie. Grill aan beide kanten. Doe in een kom en houd warm in de oven op ± 100°C.
4. Bestrijk de ananas aan alle kanten met olijfolie. Grill ananas en zet in de oven. Vervolgens grill je de kip, totdat het gaar is.
5. Verdeel de rijst over de 4 bowl, vervolgens de gegrilde kip, de paprika's en de ananas. Leg de avocado erbij en garneer met de cashewnoten en lente-ui.

Eet smakelijk!



WWW.BONAPETIT.NU