



Pittige chili-peperkip

met groenteroerbak en kokosrijst



ca. 25min



2 personen

Tover die eetstokjes maar tevoorschijn, want vandaag staat een spectaculair Aziatisch gerecht op tafel! Het kippetje marineer je in rijstwijnazijn, sojasaus en Chinees vijfkruidenpoeder. Deze kruidenmelange bestaat uit kaneel, venkel, kruidnagel, steranijs en szechuanpepers. Daarmee omvat het de vijf smaakgroepen: zoet, zout, bitter, zuur en umami. Erbij serveer je heerlijk romige kokosrijst voor een waar eetfestijn. Enjoy!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje kokosmelk
- 3 kippenfilets
- 1 zakje rijstwijnazijn
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 5g Chinese 5-kruidentmix
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 200g basmatirijst
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 sachet chilivlokken
- 1 courgette
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- maatbeker
- kleine kookpan met deksel
- zeef
- grote koekenpan of wok met deksel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

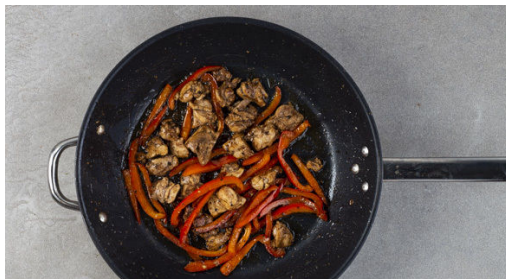
Voedingswaarde per portie

calorieën 877.0kcal, vet 37.2g, eiwit 36.9g, koolhydraten 91.9g



1. Kip marineren

Doe de **helft van de kokosmelk** met 275ml water in een kleine kookpan en breng het **kokoswater** aan de kook. Snijd de **kip** in blokjes en meng ze in een kom met de **rijstwijnazijn**, **helft van de sojasaus** en **1tl Chinese kruiden**. Zet opzij om te marineren.



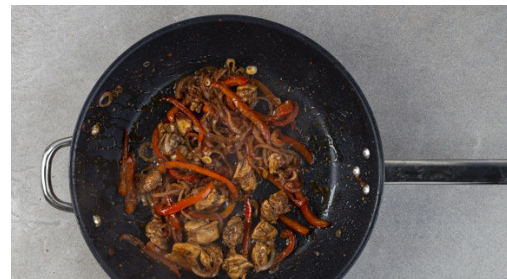
4. Kip bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Bak de **kip** in **marinade** met de **paprika** 3-4min. Breng op smaak met peper en zout.



2. Groenten snijden

Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in smalle reepjes.



5. Ui toevoegen

Voeg dan de **ui**, **1tl chilivlokken**, **1tl Chinese kruiden** en de **rest van de sojasaus** aan de kippan toe. Bak al af en toe roerend 2-3min mee.



3. Rijst koken

Was de **basmatirijst** grondig in een zeef. Voeg de **rijst** met de **helft van het bouillonpoeder** toe zodra het **kokoswater** kookt. Leg een deksel op de pan en kook de **rijst** op laag vuur in 10-12min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



6. Courgette toevoegen

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Voeg ze met 3el water en een **snufje bouillonpoeder** aan de pan toe. Stoof de **groenten** met een deksel afgedekt 3-4min op matig vuur. Voeg evt. extra water toe. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Schep de **kokosrijst** en **roerbak** op. Bestrooi met de **bosui** en **chilivlokken** naar wens.