



Balinese kip met citroengras en tomaat

op gebakken bruine rijst met nasigroenten



ca. 25min



2 personen

Zin in een reisje Bali? Wij ook, dus we deden alsof met deze Balinese kip. Je maakt er je eigen boembloe voor, die je eerst aanbakt in de wok. Dit is de basis voor je pittige tomatensaus. Als de saus gemaakt is, roerbak je een goeie hoeveelheid nasigroenten in de wok en tot slot bak je de bruine rijst nog even mee. Zorg wel dat je wok op hoog vuur staat, dan wordt alles extra smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 150g voorgedaarde bruine rijst
- 1 stengel citroengras
- 1 stukje verse gember
- 1 ui
- 1 rode chilipeper
- 3 tomaten
- 1 zakje kurkumapoeder
- 1 kipfilet
- 250g verse nasigroenten

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

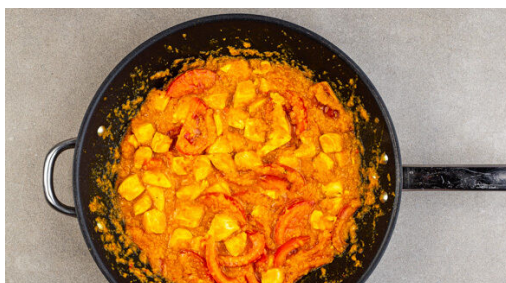
Voedingswaarde per portie

calorieën 743kcal, vet 28.6g,
koolhydraten 82.8g, eiwit 38.8g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Draai het vuur helemaal laag, doe een deksel op de pan en kook de **rijst** in 8-10min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Kip braden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in blokjes. Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur en bak de **kruidenpasta** al roerende ca. 3min. Voeg de **kip** toe, bak ca. 2min en voeg de **tomatenpartjes** toe. Bak 3-5min, neem alles uit de pan en veeg de pan schoon.



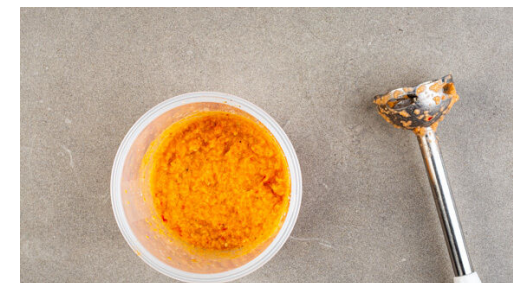
2. Groenten snijden

Hak de **citroengras** grof. Pel de **ui**, schil de **gember** en hak **beide** grof. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en hak **1 helft** grof. Snijd **1 tomaat** in grote stukken en de **rest** in dunne partjes.



5. Groenten roerbakken

Snijd de **rest van de chilipeper** in dunne reepjes. Verhit de wok opnieuw op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **nasigroenten** toe strooi een flinke snuf zout in de pan en roerbak 2-3min. Bak iets langer als je de **groenten** wat zachter wil.



3. Kruidenpasta maken

Doe het **citroengras**, de **gember**, de **ui**, de **gehakte chilipeper** en de **tomatenstukken** in een hoge (maat)beker met de **helft van de kurkuma**, 2el olie en 1/2tl zout. Pureer met een staafmixer tot een zo glad mogelijke **kruidenpasta**.



6. Rijst bakken

Voeg de **rijst** toe en warm in ca. 2min op. Verdeel over diepe borden en serveer de **kip in saus** er bovenop. Bestrooi met **chilipeper naar smaak** en serveer.