



## Gepaneerde kipdijfilets met paksoi

op citroenpilav van bruine rijst



ca. 30min



2 personen

Dit gerecht is een smeltkroes van zo'n beetje alles dat de Aziatische keuken te bieden heeft. De kip is op Japanse wijze gepaneerd en op smaak gebracht met rendangkruiden. Je serveert de kip met paksoi en verse chili en maakt het af met een citroenige pilav van voedzame bruine rijst. Het resultaat is een heerlijk fusion-gerecht dat in een half uur op tafel staat.

### Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 rode ui
- 1 paksoi
- 1 rode chilipeper
- 1 onbehandelde citroen
- 2 tenen knoflook
- 150g bruine snelkookrijst
- 3 kipdijfilets
- 1 zakje rendangkruiden
- 1 zakje panko <sup>1</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- 1 el boter <sup>7</sup>
- olijfolie
- peper en zout

### Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine ovenbestendige kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

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

#### Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

#### Voedingswaarde per portie

calorieën 925kcal, vet 52.2g, koolhydraten 78.4g, eiwit 40.3g



#### 1. Bouillon maken

Verwarm de oven voor op 250°C (230°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 300ml heet water. Voeg evt. een snuf peper en zout toe.



#### 4. Kip braden

Dep de **kipdijfilets** droog en snijd ze doormidden. Wrijf het **vlees** in met 1 el olijfolie, **1tl rendangkruiden** en een snuf zout. Wentel de **kip** door de **panko** en leg op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel met 1 el olijfolie en bak ca. 20min in de oven tot de **kip** gaar is en de **panko** goudbruin.



#### 2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en halveer de **ui**. Snijd **1 helft** in partjes en hak de **andere helft** fijn. Snijd de **paksoi** schuin in brede repen. Halveer de **chilipeper** in de lengte, verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en snijd de **peper** in dunne reepjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pel en snijd **2 tenen knoflook** in dunne plakjes.



#### 5. Groenten bakken

Verhit vlak voordat de **kip** en **rijst** klaar zijn een grote koekenpan of wok op hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **paksoi** en **uienpartjes** 3-4min. Voeg de **knoflook** met 50ml water toe en stoof 1-2min. Breng de **groenten** op smaak met de **rest van de rendangkruiden, chilipeper**, het **citroensap** en een snuf zout.



#### 3. Rijst garen

Verhit een kleine, ovenbestendige kookpan op middelhoog vuur met 1el boter. Fruit de **fijngehakte ui** 2-4min. Voeg de **rijst** toe, schep om en schenk de **bouillon** erbij. Breng aan de kook, dek af en zet de pan in de oven. Bak de **rijst** in ca. 20min gaar.



#### 6. Rijst afmaken

Breng de **rijst** op smaak met **citroenrasp** en peper en zout. Serveer de **rijst** met de **kip** en de **groenten**.