



V3: kip met gekaramelliseerde walnoten

op gebakken rijst met prei



20-30min



2 personen

De sterren van dit recept zijn niet alleen de gebakken kip en gebakken rijst, maar ook de gekaramelliseerde walnoten. Voor die laatste smelt je wat suiker in een koekenpan die je een beetje laat karamelliseren. Vervolgens roer je hier vlug de walnoten door en laat je de mix afkoelen. Het resultaat? Een heerlijk knapperige, zoete topping voor over dit fijne bordje rijst, kip en groenten.

Wat je van ons krijgt

- 150g basmatirijst
- 1 prei
- 1 witte kool
- 25g walnoten ¹⁵
- 1x kipstukjes
- 1 zakje maizena
- 25ml sojasaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el honing
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

Kooktip

Gebruik de rest van de witte kool in een salade of een ander recept.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1036kcal, vet 58.8g, koolhydraten 89.8g, eiwit 35.7g



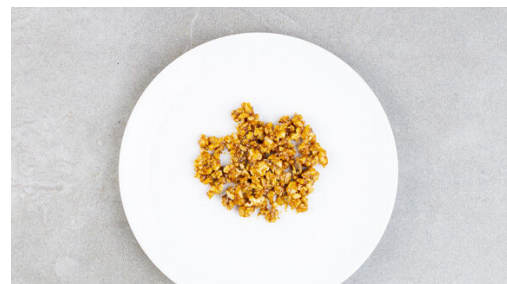
1. Rijst en groenten koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een middelgrote kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Snijd de **prei** in ringen van ca. 1cm breed en snijd de **helft van de kool** in dunne repen. Voeg de **kool**, **rijst** en **prei** toe aan het kokende water. Draai het vuur laag, doe een deksel op de pan en kook in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat afgedekt rusten.



4. Rijst bakken

Verhit een grote koekenpan of wok met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Voeg de **rijst met groenten** toe en roerbak 4-6min. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen.



2. Walnoten karamelliseren

Hak de **walnoten** grof. Smelt 1el suiker in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur tot de suiker goudkleurig is. Draai de pan aan de steel om de suiker te verdelen. Voeg de **walnoten** toe, roer vlug door en schep uit de pan. Laat de **gekaramelliseerde walnoten** afkoelen op een bord. Maak de pan schoon.



5. Vlees bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met 2el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak het **vlees** in 6-8min goudbruin en gaar. Draai het **vlees** regelmatig om.



3. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog en hussel om met de **maizena** en een flinke snuf zout.



6. Saus maken

Meng 2el mayonaise met de **helft van de sojasaus**, 1el honing en 1el plantaardige olie, voeg evt. meer **sojasaus** en zout toe. Serveer de **rijst** met de **garnalen**, besprenkel met de **saus** en bestrooi met de **walnoten**.