

DINNERLY



Indonesische kipreepjes met ketjap met kokosrijst en ingelegde komkommer



ca. 25min



2 personen

Een klassiek gerecht dat je thuis zo in elkaar draait: makkelijk, kleurrijk én heerlijk! Met dit recept geïnspireerd door de Indonesische keuken bereid je in een handomdraai kip gekruid met geurige ketjap, zachte rijst met geroosterde kokos en lekker zure komkommer. Dat wordt smullen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kokosrasp
- 150g jasmijnrijst
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 500g Oost-Aziatische kipreepjes ^{1,2}
- 1 grote komkommer
- 50ml ketjap manis ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- suiker
- zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

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

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

ALLERGENEN

Gluten (1), Soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 979kcal, vet 44.9g, koolhydraten 96.5g, eiwit 43.6g



1. Kokos roosteren

Verhit een kleine, droge kookpan op middelhoog vuur. Voeg het **kokosrasp** toe en rooster in 1-2min goudbruin. Giet er dan 300ml water bij en breng aan de kook. Was de **rijst** grondig in een zeef.



2. Rijst koken.

Voeg als het water kookt de **rijst** toe met de **kruidenmix** en een flinke snuf zout. Roer door en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



3. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak het **vlees** 4-6min tot het gaar is.



4. Komkommer inleggen

Los een flinke snuf zout en suiker op in 1el azijn. Snij de **komkommer** in kleine blokjes en roer de azijn erdoor. Zet tot het serveren opzij.



5. Afmaken & serveren

Roer de **ketjap** door het **vlees** en laat 1-2min borrelen tot de **sous** wat is ingedikt. Giet evt. de **komkommer** af. Verdeel de **rijst** over diepe kommen of borden, top met het **vlees** en de **komkommer** en bedruip met de **sous**.



6. Mag het ook scherp?

Om dit gerecht nog wat authentiekter te maken kun je er sambal bij serveren.