



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! De kipstukjes 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. Enjoy!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje kokosmelk
- 1x kipstukjes
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje Chinese 5-kruidenmix
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 200g basmatirijst
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje chilivlokken
- 1 courgette
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

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 914kcal, vet 35.3g, koolhydraten 99.2g, eiwit 50.8g



1. Kip marineren

Doe de **helft van de kokosmelk** met 275ml water in een kleine kookpan en breng het **kokoswater** aan de kook. Meng de **kipstukjes** met de **helft van de sojasaus**, 2el azijn (bij voorkeur rijstwijnazijn) en **1tl Chinese 5-kruidenmix**. Zet opzij om te marineren.



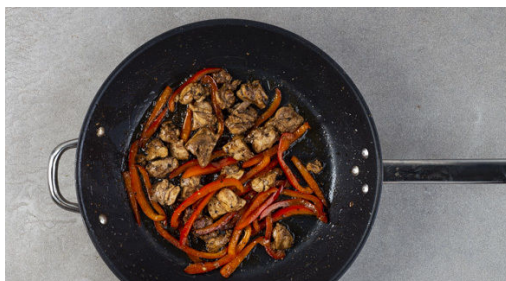
2. Groenten snijden

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



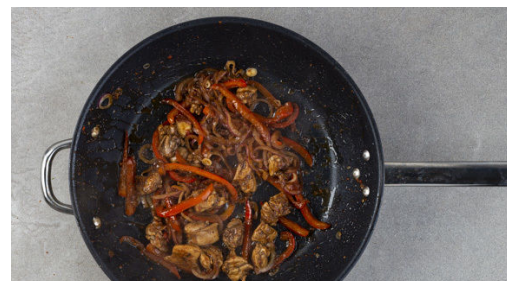
3. Rijst koken

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



4. Kip bakken

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



5. Ui toevoegen

Voeg de **ui**, een mespunt **chilivlokken** (of meer als je van pittig houdt), **1tl Chinese 5-kruidenmix** en de **rest van de sojasaus** toe. Roerbak 2-3min.



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 kippan toe. Stoof de **groenten** afgedekt 3-4min op matig vuur. Voeg evt. extra water toe. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Serveer de **kokosrijst** en **roerbak** bestrooid met de **bosui** en **chilivlokken** naar wens.