

MARLEY SPOON



Pittige chili-peperkip

met groenteroerbak en kokosrijst



ca. 25min



2 personen

We koken bij Marley Spoon graag met Chinees 5-kruidenpoeder. En met reden. Deze kruidenmix bevat namelijk alle vijf de smaakgroepen: zoet, zout, bitter, zuur en umami. Het geeft je gerechten dus heel makkelijk een hele rijke smaak. Vandaag kruid je er een pittig kippannetje mee. Erbij fluweelzachte kokosrijst als tegenhanger voor de pittige roerbak.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje kokosmelk
- 3 kippenfilets
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje Chinese 5-kruidenmix
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 150g basmatirijst
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje chilivlokken
- 1 courgette
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

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

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.

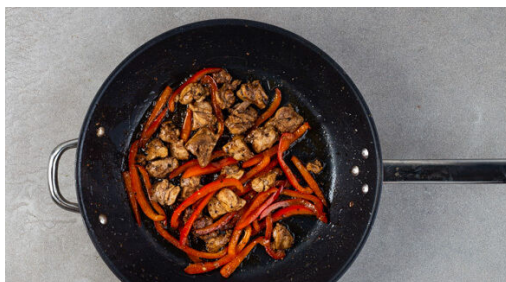
Voedingswaarde per portie

calorieën 949kcal, vet 48.8g, koolhydraten 78.4g, eiwit 47.8g



1. Kip marineren

Doe de **helft van de kokosmelk** met 175ml water in een kleine kookpan en breng het **kokoswater** aan de kook. Snijd de **kip** in blokjes en meng met de **helft van de sojasaus**, 2el azijn (bij voorkeur rijstwijnazijn) en **1tl Chinese 5-kruidenmix**. Zet opzij om te marineren. Gebruik de **rest van de kokosmelk** voor een ander recept, bijv. als basis voor een smoothie.



4. Kip bakken

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



2. Groenten snijden

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



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** aan de kippan toe. Roerbak 2-3min.



3. Rijst koken

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



6. Courgette toevoegen

Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes. Voeg met 3el water en een **snufje bouillonpoeder** aan de pan 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.