



Klassieker: Vegetarische kipsaté en ketjap-ei

met komkommersalade en geurige kokosrijst



ca. 35min



2 personen

Met de vegan kipstukjes van Heura zet je vandaag de Indonesische klassieker kipsaté op tafel. Onze versie maak je met een hartig ketjap manis ei en je serveert het op geurige kokosrijst. Erbij een knapperige komkommersalade met pinda's en koriander. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 200ml kokosmelk
- 200g sushirijst
- 2 biologische eieren ³
- 1 paprika
- 1x vegan kipstukjes ⁶
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 20g verse koriander
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 50ml ketjap manis ⁶
- 140g satésaus ^{1,5,6}
- 25g gezouten pinda's ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

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

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

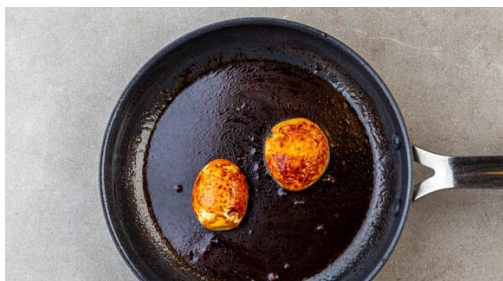
Voedingswaarde per portie

calorieën 1152kcal, vet 55.1g, koolhydraten 117.7g, eiwit 37.9g



1. Kokosrijst koken

Breng 200ml licht gezouten water en de **kokosmelk** aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende **kokoswater** en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur lager, leg een deksel op de pan en kook 18-20min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Ketjap-eieren maken

Pel de **eieren**. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **eieren** 3-5min, tot ze op sommige plekken bruin beginnen te worden. Meng de **helft van de ketjap manis** met de **rest van de kruidenmix** en 50ml water en voeg toe aan de pan. Laat in 1-2min licht indikken, wentel de **eieren** voorzichtig in de **sous**. Kruid met een snuf peper en zout.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**



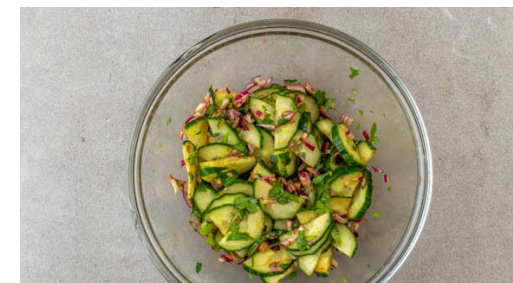
2. Eieren koken

Breng in een tweede kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in stukjes die ongeveer even groot zijn als de **vegan kipstukjes**. Doe de **eieren** in het kokende water en kook op middelhoog vuur in ca. 6min zacht. **Tip:** kook 8min voor **hardgekookte eieren**. Giet af en laat schrikken met koud water.



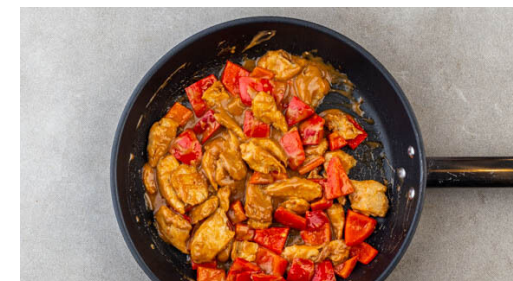
5. "Kip" & paprika bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **vegan kipstukjes** in 2-3min krokant. Voeg de **paprika** toe en bak 3-5min mee, tot de **paprika** zacht wordt. Kruid met een snuf peper en zout.



3. Komkommersalade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan overdwers in dunne plakjes. Halveer en pel de **ui** en snijd fijn. Snijd de **koriander incl. steeltjes** grof. Meng de **komkommer**, **ui** en de **helft van de koriander** met 1el azijn, de **helft van de kruidenmix** en een flinke snuf peper, zout en suiker.



6. Satésaus toevoegen

Voeg de **satésaus** toe aan de pan en breng kort aan de kook, neem dan de pan van het vuur. Meng de **pinda's** met de **komkommersalade**. Serveer de **komkommersalade** en de **kipsaté** naast de **kokosrijst**. Halveer de **eieren** en leg de **eihelften** bovenop de **kipsaté**. Bestrooi met de **rest van de koriander**.