

Kip in pindasaus met groente en rijst

Wat heb je nodig

1 ui
2 teentjes knoflook
1 rode peper
100 ml kokosmelk
2 eetlepels ketjap manis
2 eetlepels sweet chilisaus
2 eetlepels pindakaas
200 gram kipfilet
2 snufjes peper, 1 mespuntje zout
1 eetlepel olie

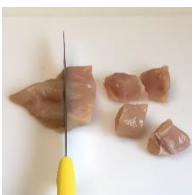
Rijst met groente:
1 zak wokgroente (400 gram)
200 gram rijst
260 ml water
2 theelepels sambal batjak
2 eetlepels ketjap manis
1 eetlepel ketjap asin
1 snufje peper
1 eetlepel olie



Doe de rijst en het water in een pan en zet hem op de kookplaat.
Breng aan de kook en kook 20 minuten, op de laagste stand.
Pel de ui en snijd hem in stukjes.



Pel de knoflook en snijd hem in kleine stukjes.
Was de rode peper, snijd hem doormidden en haal de zaden eruit.
Snijd de rode peper in kleine stukjes.



Snijd de kipfilet in blokjes en strooi er zout en peper op.
Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de kipfilet in de pan en bak ze al omscheppend, 5 minuten.



Doe de ui, de knoflook en de rode peper bij de kipfilet.
Doe de ketjap manis en de kokosmelk erbij.
Doe de pindakaas en de sweet chilisaus er ook bij.



Roer alles goed door elkaar en zet het deksel schuin op de pan.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 15 minuten zachtjes koken, af en toe roeren.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de groente, de sambal en de peper in de pan.
Roerbak de groente 10 minuten.



Doe de rijst bij de groente in de wok.
Doe de ketjap manis en de ketjap asin erbij.
Roer alles door elkaar en bak dit nog 2 minuten.
Serveer het samen met de kip .