Rijst met kip en paksoi

Wat heb je nodig

200 gram zilvervliesrijst
260 ml water
150 gram kipfilet
500 gram paksoi
250 gram champignons
2 eetlepels ketjap
1 theelepel sambal
1 mespuntje zout
1 snufje peper
1 eetlepel olie

Was de rijst in een zeef en laat het even uitlekken.
Doe de rijst en het water in een pan.
Kook de rijst volgens het recept.

Was de paksoi in ruim water en laat ze uitlekken.
Snijd het uiteinde van de paksoi af.
Snijd de paksoi in repen van 2 cm.

Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.
Snijd de kipfilet in dunne plakjes.
Strooi zout en peper over de kip.

Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Als de olie uitloopt, dan is ze warm.
Doe de kip in de wok en bak al omscheppend 5 minuten

Doe de champignons ook in de wok.
Bak de champignons al omscheppend 5 minuten.
Doe de paksoi erbij en bak al omscheppend 5 minuten.
Zet de kookplaat op de laagste stand.

Doe de sambal en de ketjap in de wok.
Schep alles door elkaar.
Laat dit nog 8 minuten bakken.

Doe de gekookte rijst erbij.
Meng alles goed door elkaar.
Verwarm het nog 2 minuten.
Zet de kookplaat uit en dien het gelijk op.