

Ingrediënten voor 4 personen

* kipfilet * potje rode currypasta *
blikje kokosmelk * Thaise
roerbakgroenten * Rijst (ik
gebruik het liefst basmati) *
olijfolie

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Thais
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Thaise rijst

Simpel, snel en heel erg lekker. Ik werk nooit met gewichten e.d. Die staan er dus ook niet bij. Gewoon naar smaak toevoegen.

Hulpmiddelen

Wok, spatel

Vorbereiding

Snijd de kipfilet in reepjes en vermeng het met een paar lepels currypasta. Laat dit een half uurtje intrekken. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Bereidingswijze

Verhit wat olijfolie in de wok en roerbak hierin de kipfilet. Voeg hierbij de groente en nog wat currypasta naar smaak bij. Ik gebruik een heel potje maar wij houden dan ook van pittig. Roerbak dit nog even en voeg daarna het blikje kokosmelk bij. Laat het geheel sudderen totdat de kipfilet gaar is.

Serveertips

Schep de rijst in een bord, maak er een kuiltje in en vul dit met het kipfilet/groente mengsel. Maak er nog een frisse salade van tomaat en komkommer bij. Eet smakelijk.