

Ingrediënten voor 4 personen

400 Gr. pandan rijst 350 Gr.
Kipfilet 1 prei 1 zakje mix voor
kerriesaus 250 ml. halfvolle melk
1 blikje ananas 75 Gr.
cashewnoten Olijfolie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indonesisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tropische Padanrijst

Pandanrijst is een witte kleverige rijst die je met stokjes kan eten en dan smaakt de rijst helemaal lekker.

Bereidingswijze

Kook de rijst zoals op de verpakking staat vermeld. Snijd de kipfilet in blokjes. Bak de kipfiletblokjes in de olijfolie in ongeveer 10 min. gaar. Snijd de gewassen prij in dunne ringetjes. Voeg toe aan de kip. Maak de kerriesaus met de melk zoals op de verpakking staat vermeld. Giet de saus bij het kip-priemengsel. Snijd de ananas in stukjes en voeg toe. Verwarm de saus kort en voeg zout en peper na smaak toe. Verdeel de rijst over vier borden, giet de saus erover en bestrooi tot slot met de cashewnoten