

Ingrediënten voor 4 personen

300 g zilvervliesrijst 6  
scharreleieren 3 el  
zonnebloemolie 350 g 100%  
plantaardige kipstukjes 1 gele  
paprika 300 g gesneden  
biologische rodekool 2 tenen  
knoflook 400 g  
courgettespaghetti 68 g mix voor  
pinda satésaus

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Aziatisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja



## Gado gado met vega-kipstukjes

Heerlijke gado gado en ook nog een vegetarisch!

### Hulpmiddelen

1 aluminiumfolie

### Bereidingswijze

1. Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Klop intussen de eieren los en breng op smaak. Verhit een 0,5 el olie in een ruime koekenpan en schenk er de helft van het losgeklopte ei in. Bak de omelet in 6 min. rondom gaar. Schuif op een bord, houd warm onder aluminiumfolie en bak er zo nog 1. 2. Verhit intussen 1 el olie in een koekenpan en bak de vega-kipstukjes in 5-8 min. knapperig. Snijd de paprika in reepjes. Doe de rodekool in een zeef, schenk er kokend water over en laat uitlekken. 3. Snijd de knoflook fijn. Verhit 1 el olie in de ruime koekenpan en fruit de knoflook 1 min. Voeg de courgettespaghetti toe, bak 1 min. en breng op smaak. 4. Schep de vega-kipstukjes op een bord. Strooi de mix voor satésaus in de pan en schenk er 200 ml water bij. Breng tegen de kook aan en roer met een garde tot een gladde saus. Schep er de kipstukjes door. 5. Verdeel de rijst over 4 borden. Verdeel er de paprika, rodekool, courgettespaghetti en satésaus met vega-kipstukjes over. Rol de omeletten op, snijd in reepjes en verdeel over de borden.