

Ingrediënten voor 4 personen

3 kopjes Kotomisi Rijst ? Madam
Jeanette peper 3 theelepels
Exotimex Knoflook 2 theelepels
Ve-Tsin 1 potje Faja Lobi Moksie
Metie (marinade)te koop bij AH.
75 gram gebraden kipfilet in
dunne plakjes voorgesneden 200
gram groentemix (ik heb de
Chinese gebruikt) 1 ui , in stukjes
gesneden 3 eieren olie zout 400
gram kipfilet naar keuze: Faja
Lobi Pinda-Satesaus

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Surinaams
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

moksie alesie

Dit smakelijke gerecht viel goed in de smaak. Ik heb er de surinaamse pindasaus bij gegeven, maar pas op die is behoorlijk pittig ! Maar dit gerecht is zeker voor herhaling vatbaar.

Bereidingswijze

Moksie Alesie (de rijst) : Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking gaar en droog. Eieren met de ve-tsin in 3 eetlepels hete olie roerend fijn bakken en afscheppen. 9 eetlepels olie verhitten en de ui, knoflook en de peper hierin lichtbruin fruiten, de Mexico-Mix toevoegen en enkele minuten roerbakken. De rijst hieraan toevoegen en het geheel, onder voortdurend omscheppen, 5 minuten opbakken; de gebraden kipfilet (in stukjes gesneden van 2x1 cm) en de eieren de laatste minuut toevoegen en het geheel goed omscheppen. Zout naar smaak toevoegen. Moksie Metie (het vlees) : Kipfilet in lange stukken snijden van bijv. 20x4 cm; 5 volle eetlepels Moksie Metie (marinade) aan het vlees toevoegen en 2-3 uur marinieren; het vlees daarna in de oven of combimagnetron gaar bakken. Snijd het vlees in reepjes. Marinadetip: in Suriname wordt het vlees een dag tevoren in de koelkast in de marinade gezet, het vlees smaakt dan lekkerder en wordt hierdoor 2-3 uur marineertijd bespaart.

Serveertips

Combineer dit gerecht met o.a. Faja Lobi Pinda-Satesaus.