

Ingrediënten voor 2 personen

- 200 gram kipfilet - 1 middelgrote ui - bakje champignons - 1 appel
- 1 banaan - 1 perzik (mag ook uit blik) - rozijnen - blikje kokosmelk
- rijst (lekkerste vind ik notenrijst)
- voor grote eters: cashewnoten op het laatst erdoor doen, dat vult enorm!

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Fusion
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

I'm in Paradise!

Heerlijke tropische verrassing met kokos, vers fruit, cashews en (noten)rijst

Hulpmiddelen

- mes voor kip en fruit - blikopener - wok

Vorbereiding

- Kip snijden en kruiden met peper en zout - Champignons schoonmaken (zonder water!) en in plakjes snijden - Ui snijden

Bereidingswijze

- Water opzetten voor de rijst - Kip snel roerbakken tot het bijna gaar is
- Champignons en ui erbij bakken - Rozijnen in de pan doen die het eventuele vocht opnemen - Kokosmelk erbij gieten - Het geheel zachtjes laten pruttelen, zodat de kokosmelk in de kip trekt en een beetje verdampt - Terwijl de kokosmelk verdampt de vruchten snijden - Rijst koken (in een andere pan) - Als de rijst bijna gaar is het fruit bij de kokosmelk voegen: appels, banaan en perzik (eventueel ananas): pas op dat je dit geheel niet te hard en vooral niet te lang laat koken, dan verdwijnt het fruit!

Serveertips

- Rijst apart van de kokos/kip/vruchten opdienen - Heerlijk met een frisse zomerse salade met gele paprika en meloen en yoghurt...
hmmm... Vertel je me even wat je ervan vond?