



Hoofdgerechten

Oosterse kip met wokgroenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram basmatirijst
1 eetlepel rode currypasta
1 theelepel sojasaus
2 centimeter gember (geraspt)
350 gram kip (in reepjes)
1 wokgroenten (zakje)
1 eetlepel sesamzaad
handvol koriander
arachideolie
sesamolie

Bereidingswijze

Meng de currypasta met de sojasaus, 3 el arachideolie en gember. Laat hierin de kip 15 minuten marineren. Kook ondertussen de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit 2 el olie in een wok en bak de groenten beetgaar. Schep uit de pan.

Verhit opnieuw wat olie en roerbak het vlees goudbruin. Voeg de sesamzaadjes toe. Schep er de groenten onder en laat goed doorwarmen. Verdeel de rijst over vier borden, schep er een flinke lepel van de roerbak op en garneer met koriander. Bedruppel met sesamolie.

