

THAISE NASI MET KRUIDIGE KERRIEKIP**BEREIDING**

Breng in een ruime pan een flinke laag water (met wat zout of ketjap asin) aan de kook. Voeg de rijst toe en kook deze in ca. 10 minuten gaar.

Afgieten en terug in de pan met het deksel erop nog 3 minuten laten staan.

Laat de rijst zonder deksel koud worden, als het snel moet geregeld omscheppen. Snijd ondertussen de kipfilet in reepjes.

Meng in een kom de marinademix (uit het pakje) met 3 eetlepels wokolie, het kerrievoeder en de reepjes kip.

Pel en snijd de ui in halve ringen en de knoflook in dunne plakjes.

Zet een grote wok op het vuur en laat de wok goed heet worden. Voeg een scheutje wokolie toe en wok de kip ca. 5 minuten. Schep de ui, de knoflook, de roerbakgroenten en de kruidenmix (uit het pakje) erdoor en wok deze 5 minuten mee. Schep dan de rijst erdoor en wok nog 3 minuten.

Schep de Thaise nasi in diepe borden of kommen.

LEKKER ANDERS KAN OOK

Vervang de kip door vleesreepjes of voeg met de rijst 250 g gepelde gekookte garnalen toe. Bestrooi de nasi met geraspte kokos, grofgehakte koriander of lente-uringetjes. Halveer of vermenigvuldig de ingrediënten verhoudingsgewijs voor minder of meer personen

OP TAFEL

Zet Conimex Kroepoek, Atjar, Seroendeng, Gebakken Uitjes, Ketjap en/of Sojasaus en Sambal op tafel, om naar eigen smaak toe te voegen en erbij te nemen. Geef er een tomatensalade met lente-uitjes bij, dan heb je je portie groente voor de dag lekker binnen.



Aantal personen : **4**
 Bereidingstijd ca. : **30 minuten**
 Bereidingstechniek : **Wokken**

INGREDIËNTEN

400 g Pandan rijst
 400 g kipfilet
 1 pakje Conimex Mix voor Thaise Nasi
 Conimex Wok Olie
 2 eetlepels Conimex Kerrie Djawa
 1 ui
 2 teentjes knoflook
 400 g roerbakgroenten

Halveer of vermenigvuldig de ingrediënten verhoudingsgewijs voor minder of meer personen.

*Bevat per portie:
 Energie 686 kcal
 Koolhydraten 88 g
 Vet totaal 22 g*



DE OOSTERSE KEUKEN THUIS
www.conimex.nl