



Pikante kippenblokjes met zelfgemaakte appelmoes en pilavrijst



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

Voor de appelmoes:

1 kilogram appels (naar keuze)
50 gram boter
50 gram suiker
2 kaneelstokjes
water
4 kipfilets (enkel)
1 eetlepel honing
1 theelepel cayennepeper
3 eetlepels sojasaus
1 ui (fijngesneden)
arachideolie
2 kopjes basmatirijst
peper en zout
2 kopjes water
olijfolie
1 handvol cashewnoten
2 lente-uitjes (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de appelmoes: schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snij het vruchtvlees in blokjes. Smelt de boter in een steelpan en voeg de suiker toe. Laat die volledig smelten en lichtjes kleuren. Voeg de appelblokjes en de kaneelstokjes toe. Giet een klein bodempje water in de pan en doe er een deksel op. Laat zachtjes sudderen. Roer af en toe.



- 2.** Snij de kipfilets in blokjes en meng ze met de honing, de cayennepeper en de sojasaus. Laat even marineren.
- 3.** Fruit de ui in een beetje arachideolie en voeg de rijst toe. Roer goed en breng op smaak met peper en zout. Overgiet met twee kopjes water en doe een deksel op de pan. Laat zachtjes sudderen tot het water is opgenomen door de rijst. Laat van het vuur nog even rusten.
- 4.** Verhit een scheut olijsolie in een braadpan en bak hierin de blokjes kip mooi goudbruin. Werk af met de cashewnoten en de lente-uitjes.
- 5.** Serveer met de rijst en de appelmoes.