



Kip met kokosmelk en rijst



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

750 gram kippenborsthaasjes
2 rode paprika's (in stukjes gesneden)
2 tomaten (in blokjes)
200 gram prinsessenboontjes (gekuist)
1 bakje champignon (in schijfjes)
1 broccoli (in roosjes)
1 scheutje olijfolie
1 blik kokosmelk
250 ml vloeibare bouillon
koriander
2 buittjes basmatirijst
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kippenborsthaasjes in de helft.
- 2.** Giet een scheut olijfolie in een wokpan. Roerbak de stukjes kip in de hete olijfolie. Kruid met peper en zout.
- 3.** Voeg de groenten toe aan de kip. Laat even meebakken.
- 4.** Overgiet met de bouillon. Dek af en laat 15 minuten sudderen
- 5.** Kook ondertussen de rijst in lichtgezouten water.
- 6.** Roer de kokosmelk voorzichtig door het kip- en groentemengsel. Laat nog enkele minuten sudderen.
- 7.** Werk af met koriander.



8. Serveer met rijst.