



Kruidige rijstschotel met gebakken kip

Voor 2 porties

Ingrediënten

- 150 gram kipfilet
- 150 gram zilvervliesrijst
- 1 ui
- 400 gram groenteroerbakmix
- 6 gedroogde abrikozen
- 2 theelepels kerriepoeder
- 1 theelepel gemberpoeder

Bereiding

- Stap 1: Pel de ui en snijd hem klein. Snijd de kipfilet in kleine reepjes.
- Stap 2: Bak de kipfilet enkele minuten in de olie. Voeg de ui samen met de kerrie en het gemberpoeder toe.
- Stap 3: Voeg de rijst toe en bak de rijst mee tot alle korrels glanzen. Voeg 500 ml water toe en breng dit aan de kook. Kook de rijst 10 minuten.
- Stap 4: Schep er voorzichtig de groenteroerbakmix door en kook het gerecht in nog 5 minuten verder gaar.
- Stap 5: Knip of snijd de abrikozen in stukjes. Meng de abrikozen door het gerecht. Warm dit goed door.