

Kipsaté met groenten en rijst van Ronald de Boer

Hoofdgerecht – 4 pers.

Ingrediënten

400 g kippendij

1 zakje marinademix Sate

Dat maak je aan met ketjap manis, olie en water

Satesaus (pot pindakaas)

Basmati rijst voor 4 personen dus beetje afhankelijk hoe groot de eters zijn

2 bosuitjes

1 sjalot

1 pakje haricot verts

1 klein bakje taugé

Bereidingswijze

Voor de marinade meng je de inhoud van het zakje marinade met 1 eetlepel ketjap, 3 eetlepels bakolie, 1 eetlepel water. Goed doorroeren.

Snijd vervolgens de kippendijen in stukjes. En roer deze goed door de marinade. En laat even staan.

Snijd ondertussen de haricot verts in 3-en. En kook deze 5 minuten.

Kook de rijst volgens instructies op de verpakking.

Fruit het sjalotje in een koekenpan. Als de uitjes glazig zijn, voeg je de gemarineerde kip toe en laat de kip op een middelhoog vuur gaar worden.

Als de kip bijna gaar is, kunnen de uitgelekte haricots verts erbij. En roer door de kip.

Maak onder tussen de satésaus klaar volgens de instructies op de verpakking.

Indien de rijst klaar is, giet deze af en laat even stomen met deksel op de pan.

Doe als laatste de gesneden bosuitjes en de taugé bij het kip mengsel. En laat nog even kort meebakken.

Serveer de rijst met de kip/groentemix op de borden en voeg naar eigen smaak satésaus toe.