

GEBAKKEN SESAMRIJST MET KIPSATE

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

⌚ **BEREIDINGSTIJD: 20 MINUTEN**

⌚ **WACHTTIJD: -**

- ✓ 300 g basmatirijst
- ✓ 300 g gemarineerde kipsatéblokjes
- ✓ 1 teen knoflook
- ✓ 1 bosje salade-ui
- ✓ 1 el arachideolie
- ✓ 1 middelgroot scharrelei
- ✓ 2 el sesamololie
- ✓ 1 el gembersiroop
- ✓ 1 el ketjap
- ✓ 1½ el sesammix
- ✓ 800 g Aziatische wokgroenten
sojabonen

BEREIDINGSWIJZE

- ➡ Breng een ruime pan water aan de kook. Voeg als het water kookt de rijst en eventueel wat zout toe. Breng opnieuw aan de kook en kook met de deksel op de pan in 8 min. op laag vuur gaar. Giet af en laat afgedekt staan tot gebruik.
- ➡ Verhit de grillpan en grill de kipblokjes in ca. 7 min. gaar. Keer regelmatig.
- ➡ Maak ondertussen de knoflook schoon en snijd fijn. Was de salade-ui en snijd in dunne ringetjes. Verhit de olie in de wok of hapjespan en roerbak de wokgroente en knoflook 5 min. op hoog vuur.
- ➡ Klop het ei los en voeg toe aan de groente. Roer na 10 sec. los en voeg de rijst en salade-ui toe. Bak al omscheppend 5 min. op hoog vuur. Meng de sesamololie, gembersiroop en ketjap erdoor en breng op smaak met peper en eventueel zout.
- ➡ Verdeel de rijst en kipblokjes over kommetjes. Garneer met de sesammix.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*