

Kip pilav met rijst:

Recept voor 2 personen:

Bereidingstijd 30 min:

Ingrediënten:

- 200 gram kipfilet
- 200 gram witte rijst
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika, 1 gele paprika
- 2 perziken uit blik
- 1 blikje tomatenpuree a 70 gr.
- 1 tl paprikapoeder
- 100 ml bouillon (groente of kip)
- 1 el ketjap manis
- 1 tl sambal
- Snufje zout en peper



Bereidingswijze kip pilav met rijst:

Zet een pan water op en kook de rijst volgens de bereidingswijze op het pak. Snipper de ui en snij de knoflook fijn. Snij ook de paprika's, kipfilet, en de perziken in stukken. Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui met de knoflook aan. Voeg na 2 minuten de stukjes kipfilet toe en voeg hieraan een snufje zout en peper. Bak de kip rondom bruin en voeg daarbij de paprika aan toe. Bak dit 5 minuten en daarna kunnen de perziken en de tomatenpuree erbij laat dit vervolgens 1 minuut mee bakken en voeg dan de bouillon, ketjap manis en sambal toe en laat dit 10 minuten zachtjes mee pruttelen. Zet vervolgens het vuur uit. Serveer de kip pilav met rijst

Tip !!!! ook lekker met sajoer boontjes lekker bij de kip pilav:

Voor meer recepten kijk je op www.ikentalent.nl