

Jukebox Diner

Recept van week 2

Ingezonden door: DJ Jootje

Pittige rijst met kip en witte kool

Ingrediënten:

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak rijst
3-4 ons kipfilet, in kleine blokjes gesneden.
1 grote ui, gesnipperd
1 rode paprika, klein gesneden
250 gram witte kool
zwarte peper
knoflookpoeder
Olijfolie.
Voor de marinade:
50 ml. Ketjap
3 eetlepels azijn
zwarte peper
knoflook
cayennepeper



Voorbereiding

Doe de ingrediënten voor de marinade in een afsluitbare kom en roer de blokjes kipfilet er goed doorheen.
Zet daarna minstens 2 uur in de koelkast.

Bereidingswijze

Rijst koken volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
Verwarm de wok en doe de olijfolie erin.
Controleer met een houten lepel of de olie heet is. (er ontstaan belletjes tegen het hout)
Roerbak de ui en de paprika.
Voeg daarna het vlees met de marinade toe en bak het gaar.
Dan de gesneden witte kool erdoor roeren en ongeveer 5 minuten roerbakken of tot de gewenste gaarheid.

Tot slot de rijst er door roeren, of indien gewenst apart serveren.
Maak op smaak met peper en knoflookpoeder.

Houd je van pikant, vervang dan de zwarte peper door spaanse peper.

Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl