Hoofdgerechten / Indonesië

jasmijnrijst met kipfilet en prei · Indonesië

Een complete graanmaaltijd met kipfilet en prei, afgewerkt met de herkenbare smaakmakers van deze Indonesië-variatie.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 280 g jasmijnrijst
- ☐ 500 g prei
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g kipfilet
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 2 g gemalen koriander zaad

Zo maak je het.

01 Kook de jasmijnrijst volgens de verpakking in ruim water gaar en laat goed uitlekken.

02 Maak de prei schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de prei toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut water toe en laat 8 minuten afgedekt garen.

04 Bak de kipfilet in een aparte pan rustig gaar tot de kern minimaal 74 °C bereikt.

05 Meng de gare granen met de groenten en het gare hoofdingrediënt. Voeg ketjap manis, fijn geraspte verse gember, gemalen koriander zaad toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-id-04-20-dd6671d