Hoofdgerechten / Japan

Japanse kortkorrelrijst met kipfilet en spinazie · Japan

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

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 280 g Japanse kortkorrelrijst
- ☐ 500 g spinazie
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g kipfilet
- ☐ 25 g witte misopasta
- ☐ 10 g sesamzaad

Zo maak je het.

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

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

03 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de spinazie toe en bak enkele minuten mee. Voeg een scheut water toe en laat 3 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 witte misopasta, fijn geraspte verse gember, sesamzaad 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-jp-04-08-ac34ad3