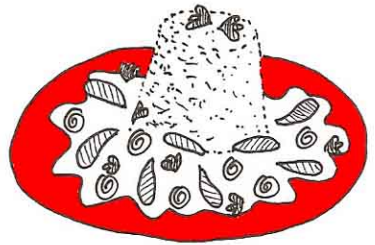


Gewokte kip in kokosmelk (2 personen)

Bereiden: 15 minuten
Wachttijd (marineren): 30 minuten

Nodig:

- 1 dubbele kipfilet
- 1 klein blikje kokosmelk (150 ml)
- 1 groene peper
- 1 limoen
- 3 lenteuitjes (of stoneleeks)
- handje verse koriander
- 1 el Thaise vissaus (Nam Pla of Nuoc Man)
- 2 kopjes rijst (Basmati of pandan)
- (wok) olie



Doen:

Rasp de limoenschil met een fijne rasp en pers hem dan uit. Snij de kip in reepjes. Doe de kip samen met sap & rasp in een kom en laat een 1/2 uurtje marineren. Schep tussentijds even om. Kook intussen de rijst gaar (8 minuten koken + 8 minuten napaan).



Verwijder de zaadjes van de peper en snij hem in dunne reepjes. Snij de lenteuitjes in ringetjes en hak de korianderblaadjes grof. Verhit wat (wok)olie in de wok en bak de kipreepjes al roerbakkend in ± 3 minuten goudbruin. Voeg dan de pepertjes toe en bak 1 minuut. Blus af met de vissaus en de kokosmelk. Voeg de lenteuitjes toe en laat nog even 1-2 minuutjes zachtjes pruttelen.

Serveren:



Maak 2 mooie torentjes van de rijst en serveer de saus erom heen. Garneer met de korianderblaadjes.

