

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



4 PERSONEN



30 MIN. MARINEREN

30 MIN. BEREIDEN

KIP MET ANANASRIJST



INGREDIËNTEN

- 400 gram Gallux-kippenfiletblokjes
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels honing
- 1 theelepel gemberpoeder
- 1 eetlepel olijfolie
- Zout en peper naar smaak
- 1 mok rijst
- 2 mokken water
- 1 kopje ananas, in kleine blokjes gesneden
- 1/4 kopje gehakte cashewnoten
- 2 lente-uitjes, fijngehakt
- 2 eetlepels verse koriander, fijngehakt
- Eventueel een halve wortel en/of paprika, in kleine blokjes gesneden

BEREIDING

1. Meng in een kom de sojasaus, knoflook, honing, gemberpoeder, olijfolie, zout en peper.
2. Leg de kippenfiletblokjes in een ondiepe schaal of hersluitbare plastic zak. Giet de marinade over de kip zodat die gelijkmatig bedekt is. Marineer in de koelkast gedurende minstens 30 minuten of bij voorkeur enkele uren.
3. Spoel de rijst af onder koud water en laat uitlekken.
4. Breng in een pan 2 mokken water aan de kook. Voeg de rijst toe, zet het vuur laag, dek de pan af en laat 15-20 minuten sudderen tot al het vocht is opgenomen en de rijst gaar is. Haal van het vuur en laat de rijst nog 5 minuten rusten met het deksel op de pan.
5. Bak de kippenfiletblokjes in de pan tot ze gaar zijn.
6. Meng de gekookte rijst met de ananasblokjes, cashewnoten, lente-uitjes, koriander en eventueel de wortel en paprika. Meng tot slot de kip met de rijst.
7. TIP: wil je dit gerecht extra speciaal serveren? Snijd 2 verse ananassen doormidden en hol beide kanten uit. Vul ze op met je ananasrijst met verse stukjes ananas.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

