



## Kleurig Rijstpannetje met Kip (2 personen)

100 gr. rijst – 1 bouillonblokje – 1 tl. curcuma (koenjit) – 2 el. boter/olie – 250 gr. kipfilet in reepjes of blokjes – zout – peper – curry madras – 1 ui – 1 teentje knoflook – 1 rode paprika – 1 groene paprika – 1 prei – 1 blikje/pakje maïs, uitgelekt (150-200 gr.) – 1 el. sojasaus of tamarisaus (of méér, naar smaak) – 2 el. (hete) chilisaus (of méér, naar smaak)

### Werkwijze:

- Kook de rijst met het bouillonblokje en de curcuma gaar
- Verhit de boter of olie in de pan en bak de kip bruin
- Strooi zout, peper en kerrie er over heen
- Snijd de ui en knoflook fijn, de paprika in reepjes en de prei in ringetjes
- Voeg nu de ui, knoflook, paprika en prei toe en roer goed om
- Laat ± 5 min. zachtjes sudderen
- Voeg als laatste de (afgekoelde) rijst en maïs toe samen met de soja- en chilisaus

Verwarm alles nog even goed door (± 5 min.)

### TIP:

- Gebruik naakte haverkorrels in plaats van rijst voor een volkoren variant
- Afgekoeld ook zéker lekker om de volgende dag als lunch te eten
- Kook de dubbele hoeveelheid van alles en warm het 1-3 dagen later op voor een snel maal