

---

## Hoisin-cashewkip

met paprikamix en basmatirijst



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- basmatirijst
- bosui
- rijstwijn
- sojasaus <sup>1,6</sup>
- hoisinsaus <sup>1,6,11</sup>
- teen knoflook
- cashewnoten <sup>15</sup>
- rode paprika
- groene paprika
- kippendijfilet

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie



### 1. Kip en rijst voorbereiden

Breng 400ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef tot het water helder is. Snijd de **kippendijfilets** in hapklare stukjes en breng ze op smaak met peper en zout.



### 2. Kip bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan of wok en bak de **kip** 3-4min zonder het **vlees** te bewegen. Schep de **stukjes** om en bak nog eens 2-3min. Voeg de **rijst** aan de pan toe zodra het water kookt, breng het water opnieuw aan de kook, doe de deksel op de pan en kook de **rijst** op laag vuur in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



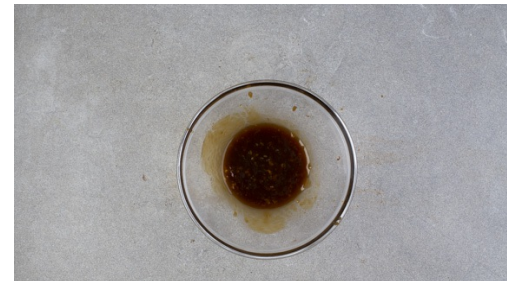
### 3. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **paprika's** en verwijder de zaadlijsten. Snijd de **paprika's** in hapklare stukken. Snijd de **bosui** in dunne ringen, houd het **wit** van het **groen** gescheiden. Hak de **cashewnoten** grof.



### 4. Groenten bakken

Voeg dan de **stukken paprika** en de **witte bosuiringen** aan de pan met **kip** toe. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Voeg de **helft van de knoflook** aan de pan toe en roerbak nog 3-4min totdat de **kip** gaar is.



### 5. Saus maken

Meng intussen de **hoisinsaus**, **sojasaus**, **rijstwijnazijn** en de **rest van de knoflook** in een kommetje.



### 6. Roerbak afmaken

Giet de **hoisin-sojasaus** met een scheutje water over de **roerbak** heen. Breng het geheel aan de kook en zet het vuur lager zodat de **sous** blijft borrelen. Roer de **cashewnoten** erdoor en laat sudderen tot de **sous** de gewenste dikte heeft. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **rijst** op, verdeel de **cashew-kip** erover en bestrooi met **groene bosuiringen**.