



Recepten by Ingrid

Roerbak paksoi met nootjes en kippendij

25 min bereidingstijd/ 2 personen

Benodigdheden;

1 Paksoi

4 Kippendijen (of een stukje witvis)

1 Rode paprika

2 Lente-uitjes

40 gram nootjes

2 El Teriyakisaus

100 gram Basmatirijst

Water (voor de rijst)

Klontje bakboter

Bereidingswijze;

Zet de rijst in ruim wat op en kook het gaar. Weet je niet wanneer het gaar is proef tussendoor dan een keertje. Smelt de boter in een hapjespan en bak de kippendijen hierin mooi rondom bruin. Ondertussen snij je de groente mooi grof. Als de kip mooi bruin is kan deze even op een bordje gelegd worden. Dan kan de groente in de pan waar de kip in gebakken is. Zet het vuur even hoog en roerbak de groente. Voeg 2 eetlepels Teriyakisaus toe en voeg de kippendijen ook weer bij de groente. Ondertussen kan de rijst afgegoten worden. Ik heb er als bijgerecht een kort gefermenteerde komkommer bij gemaakt.