



Gewokte kip met spek en groenten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

250 gram witte rijst
500 gram kippenreepjes
200 gram spekreepjes
olijfolie
500 gram broccoli
400 gram wokgroenten
6 eetlepels sojasaus
peper en zout
koriander

Bereidingswijze

- 1.** Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2.** Verwarm een flinke scheut olijfolie in de wok. Roerbak de kip gaar, samen met de spekblokjes. Kruid met peper.
- 3.** Verdeel de broccoli in roosjes en blancheer gedurende 3 minuten in gezouten water. Giet af en laat schrikken onder koud water.
- 4.** Doe de wokgroenten bij de kip en het spek en roerbak kort.
- 5.** Schep er de broccoli door.
- 6.** Overgiet met de sojasaus en roerbak nog enkele minuten.
- 7.** Hak de koriander grof. Haal de wok van het vuur en roer de koriander erdoor.
- 8.** Serveer met de gekookte rijst.