

NASI

VAN BROCOLLI RIJST MET KIP EN KOMKOMMER RASP

INGREDIËNTEN

- 200 gr Broccoli rijst
- 150 gr Kipfilet
- Halve Komkommer
- 1 Theelepel azijn
- Nasi kruiden
- Saté prikker

TIP

*"VOOR EEN ECHTE NASI BELEVING
KAN JE DE KIPBLOKJES OP EEN
SPIESJE RIJGEN".*

BEREIDINGSWIJZE

- o Snij de kipfilet in blokjes en rijg ze op een saté prikker
- o Verhit een grill pan en bak hier de kipfilet spies op.
- o Verhit wat boter of olie in een wokpan en voeg hier de broccoli rijst en nasi kruiden aan toe, bak dit gedurende 10 minuutjes.
- o Rasp de komkommer en voeg een theelepel azijn en peper toe. Meng dit door elkaar en zet het apart
- o Als de kipspies gaar is ben je klaar om het bord mooi op te maken.
- o Pak een mooi bord of ruime 1 persoons schaal. Schep de broccoli rijst uit de pan en voeg daar de kipspies en komkommer rasp aan toe. En klaar is je maaltijd!