

Pilav met rijst

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g kipfilet
- 1 blik halve perziken,
- 1 blik gepelde tomaten,
- 1 groot blik tomatenpuree,
- 1 bouillontablet,
- 5 eetl ketjap,
- 3 tl sambal,
- Zakje roerbakgroente met paprika en ui
- 1 bakje champignons
- boter
- zilvervliesrijst



Bereiding:

Kipfilet in blokjes snijden, perziken in blokjes snijden (sap bewaren!), champignons in plakjes snijden

Kook de rijst volgens de verpakking.

Bak de kip even aan, doe daarna de roerbakgroente en champignons erbij en voeg daar ook de ketjap, en sambal aan toe.

Laat dit vijf minuten bakken en schep goed om.

Doe dan de tomatenpuree en de gepelde tomaten erbij, en roer even door. Voeg dan evenveel sap van de perziken, als water erbij en voeg daarna de perzikblokjes, en de bouillontablet toe en laat dit even zachtjes sudderen.

Breng eventueel op smaak met wat gemalen peper. Serveer samen met de rijst.