

INGREDIËNTEN

400 g kipfilet

250 g (2 builtjes) **Uncle Ben's®**
Langkorrelrijst

300 g rode paprika

125 g sojascheuten

200 g rode ui

200 g sluiserwten

30 g geroosterde
sesamzaadjes

15 g sesamolie

15 g arachideolie

30 g sojasaus

30 g verse koriander

zwarte peper

snuifje zout

Roerbak met kip, rijst, paprika en sluiserwten



- 1 Snijd de kipfilet in kleine blokjes.
- 2 Kook de Uncle Ben's® rijst volgens de instructies op de verpakking.
- 3 Snijd de paprika in reepjes, de ui in blokjes en halveer de sluiserwten.
- 4 Zet een wokpan op het vuur en laat goed heet worden.
- 5 Voeg de olie en kip toe en roerbak tot de kip goudgeel ziet.
- 6 Voeg de groenten toe en roerbak tot alles beetbaar is.
- 7 Laat de rijst uitlekken en voeg bij de rest.
- 8 Roer de sojasaus en de sesamzaadjes er onder. Kruid met peper en zout.
- 9 Meng tot slot met de sojascheuten en haal meteen van het vuur.
- 10 Werk af met de koriander.

