

Rijst Peniki Mix

Lekker snel en heerlijk recept; Rijst Peniki Mix. Om het recept wat frisser te maken kun je er komkommerschijfjes bij serveren.

Ingrediënten voor 4 personen

- 600 gram kipfilet
- 500 gram taugé
- 400 gram rijst
- 4 knoflooktenen
- 4 eieren, hardgekookt
- 1 bakje ajam peniki boemboe (Koningsvogel)
- 2 kopjes water
- 1 komkommer (garneertip)

Hoe te bereiden?

1. Bak kipfiletblokjes in olijfolie goudbruin;
2. Voeg de knoflook toe;
3. Bak +- 4 minuten de taugé mee;
4. Voeg het bakje ajam peniki toe + een paar kopjes water;
5. Laat ongeveer 30 minuten pruttelen op laag vuur;
6. Voeg de laatste 5 min. de in parten gesneden eieren toe;
7. Kook de rijst volgens de verpakking;
8. Verdeel de rijst en peniki over 4 borden;
9. Serveer met in schijfjes gesneden komkommer

Voedingswaarde per	portie
Eiwitten	48 gram
Calorieën	806
Koolhydraten	102 gram
Vetten	20 gram

