

Functionele beschrijving

Kip Teriyaki met rijst

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Kip Teriyaki met rijst 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

glutenvrij, kip, oosters, rijst, wok

Kip Teriyaki met rijst



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 40 min.

- 400 gram kipfilet
- 300 gram rijst
- 2 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 rode peper
- 2 rode paprika's
- 1 gele paprika's
- 2 salade ui
- 6-8 eetlepels Teriyaki saus (Lee Kum Kee)
- olie (om in te bakken)
- 2 eetlepels water

Bereiding

- Snij de kipfilet in kleine stukjes en doe deze in een schaal. Schep hier 4 eetlepels Teriyaki saus bij en laat even marineren.
- Schil en snipper de ui. Maak de knoflook schoon. Snij de rode peper fijn en verwijder eventueel de zaadjes.
- Snij de paprika's in kwarten, verwijder de zaadlijsten en snij daarna in lange repen.
- Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.
- Zet de wokpan op het vuur en verwarm hier wat olie in om mee te bakken.
- Fruit de ui aan in de wokpan en pers de knoflook uit boven de pan. Voeg de rode peper toe en bak kort mee.
- Doe dan de paprika reepjes in de wokpan en bak deze zo'n 3 minuten mee. Draai dan het vuur laag, schep 2 eetlepels Teriyaki saus in de pan en schenk een klein scheutje water in de pan. Doe de deksel op de wokpan en laat de paprika's zachtjes smoren.
- Verwarm ondertussen de grillpan maar voeg hier geen olie aan toe. Doe de kipfilet met de Teriyaki saus in de grillpan en bak de kip mooi goud bruin. Gebruik 1 a 2 eetlepels Teriyakisaus om de kip stukjes nog

met een kwastje 'af te lakken'.

- Serveer de kip Teriyaki met rijst en gesmoorde paprika en fijn gesneden salade ui.