

Kip -en rijstschotel

Ingrediënten:

$\frac{1}{2}$ gebraden kip
 $1\frac{1}{2}$ dl basmati rijst
1 ui
1 el olie
 $3\frac{1}{2}$ dl water
 $\frac{1}{2}$ blokje kippenbouillon
1 theelepeltje zout
evt. Cashewnoten

Saus

$1\frac{1}{2}$ dl slagroom
3 eetlepels magere mayonaise
3 eetlepels chilisaus

Bereiding:

1. Schil en snijd de ui fijn, daarna fruiten in de olie. Voeg de rijst toe en daarna roeren. Daarna water, bouillonblokje en zout toevoegen en laten sudderen onder het deksel gedurende ca. 10 minuten.
2. Beboter de vorm en leg de rijst erin.
3. Klop de slagroom iets op. Meng mayonaise en chilisaus, voeg de slagroom toe en kruiden met curry.
4. Giet de saus er over en laat het geheel gaar stoven gedurende 20-25 minuten. Eventueel garneren met cashewnoten.

Serveertip:

salade
evt. knoflookbrood

Eet smakelijk

