



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Geru pesi moksi alesi | Vlog #58 (vier personen)

Ingrediënten:

2-3 cappuccino kopjes Basmati rijst, 1 cappuccino kopje gele linzen, 4 eetlepels gedroogde garnalen, ½ blik kokosmelk, 1 gerookte kippenbout, zout, 1 theelepel kurkuma, ¼ Courgette.

800gr Kippendijenfilet, ½ bos verse koriander, 2-3 tomaten, 1 theelepel korianderpoeder, 1 theelepel komijnpoeder, 1 theelepel gemberpoeder, mespuntje chilipoeder, 1 theelepel knoflook pasta, 1 theelepel tamarinde pasta, 1 theelepel Laos pasta, 1 **eetlepel** zoute soja, 2 **eetlepel** oestersaus.

Bereiding kip:

Snij de tomaten in stukken en doe deze in een pan. Snij de koriander en doe deze hiero. Vervolgens mag de kippendijenfilet hier weer boven op. Je kunt nu de kruiden er direct bij doen. 1 theelepel korianderpoeder, 1 theelepel komijnpoeder, 1 theelepel gemberpoeder, mespuntje chilipoeder, 1 theelepel knoflook pasta, 1 theelepel tamarinde pasta, 1 theelepel Laos pasta, 1 **eetlepel** zoute soja, 2 **eetlepel** oestersaus. Laat het alles op een zacht vuurtje circa 45 minuten sudderen met het deksel op de pan.

Bereiding rijst:

Kook de linzen circa 30 minuten in voldoende water met wat zout en kurkuma. *Giet de linzen af (water niet weggooien)* en doe de linzen vervolgens weer in een pan. Voeg de rijst aan de linzen toe en het opgevangen water. De rijst moet circa 1 a 1 ½ cm onder water liggen Heb je te weinig lekwater van de linzen over, dan kun je dit aanvullen met kraanwater. Kook direct de gerookte kip mee (deze in stukken snijden) en de gedroogde garnalen mee in de rijst. Roer het geheel om de 4-5 minuten steeds door. Na circa 10-15 minuten (als het water is verdampt) mag de kokosmelk worden toegevoegd. Het vuur mag nu op de laagste stand. Alles mag nu nog circa 5 minuten op de laagste stand doorkoken.

Blijf tijdens het koken alles goed doorroeren. Is het geheel te droog dan kun je water, of nog wat kokosmelk toevoegen. Blijf proeven wanneer de rijst goed gaar is. Breng het geheel op smaak met zout.

Je kunt vervolgens ook stukken courgette laten meekoken de laatste 5 minuten. Dit heb ik in de video niet gedaan.

Serveer en eet smakelijk.

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)