

**KNOFLOOKRIJST MET KIP EN TAUGÉ****BEREIDING**

Breng in een ruime pan een flinke laag water met een scheutje ketjap (of wat zout) aan de kook. Voeg de rijst toe en kook deze in ca. 10 minuten gaar. Afgieten en terug in de pan met het deksel erop nog 3 minuten laten staan. Laat de rijst zonder deksel koud worden, als het snel moet geregeld omscheppen.

Meng de groentemix met 100 ml kokend water en laat het tenminste 10 minuten staan.

Snijdt ondertussen de kipfilet in reepjes.

Was en snijdt de lente-uitjes in schuine stukjes van ca. 4 cm.

Pel en snijdt de knoflook in dunne plakjes.

Zet een grote wok op het vuur en laat de wok goed heet worden. Voeg een scheutje wokolie toe en wok de reepjes kipfilet en de plakjes knoflook ca. 5 minuten. Roer de geweldige mix erdoor en wok tot het droog begint te worden.

Schep de rijst, het zakje kruidenmix, de lente-uitjes, 3 eetlepels ketjap en de taugé erdoor en wok nog 3 minuten.

Schep de gewokte knoflookrijst in diepe borden of kommen.

**LEKKER ANDERS KAN OOK**

Vervang de taugé door in vieren gesneden champignons of shii-takes, verdeel 150 g alfalfa over de gewokte knoflookrijst.

**OP TAFEL**

Zet Gebakken Uitjes, Seroendeng, Ketjap en/of Sojasaus, Sambal, Atjar en Kroepoek op tafel, om naar eigen smaak toe te voegen en erbij te nemen. Geef er een gemengde salade bij, dan heb je je portie groente voor de dag lekker binnen.



Aantal personen : **4**  
 Bereidingstijd ca. : **25 minuten**  
 Bereidingstechniek : **Wokken**

**INGREDIËNTEN**

Conimex Ketjap Asin  
 300 g (witte) rijst  
 1 zakje Conimex Mix voor Nasi Goreng  
 400 g kipfilet  
 6 lente-uitjes  
 4 - 6 teentjes knoflook  
 Conimex Wok Olie  
 400 g taugé

*Halveer of vermenigvuldig de ingrediënten verhoudingsgewijs voor minder of meer personen.*

*Bevat per portie:  
 Energie 586 kcal  
 Koolhydraten 75 g  
 Vet totaal 15 g*



DE OOSTERSE KEUKEN THUIS  
[www.conimex.nl](http://www.conimex.nl)