

**THAISE NASI MET KIP EN PEULTJES****BEREIDING**

Breng in een ruime pan een flinke laag water 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.

Snijd de kipfilet in blokjes.

Meng in een kom de marinademix (uit het pakje) met 3 eetlepels wokolie en de blokjes kip.

Haal de peultjes af en was ze.

Zet een grote wok op het hoogste vuur en laat de wok heet worden. Voeg een scheutje wokolie toe en wok de blokjes kip ca. 3 minuten. Schep de peultjes en de kruidenmix (uit het pakje) erdoor en wok deze 3 minuten mee. Schep dan de rijst en de kokos erdoor en wok nog 3 minuten.

Schep de Thaise nasi in diepe borden of kommen en strooi de bieslook erover.

**LEKKER ANDERS KAN OOK**

Vervang de peultjes door 1 in reepjes gesneden rode paprika en 450 g doperwtjes (vers of uit de diepvries). Vervang de kokos door seroendeng. Gebruik voor een Thaise bahmi Mie (nestjes), Chinese Eiermie of Mihoen in plaats van rijst. Volg de bereidingswijze op de verpakking.

**OP TAFEL**

Zet Conimex Sambal, Ketjap en/of Sojasaus, Gebakken Uitjes 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. : **20 minuten**  
 Bereidingstechniek : **Wokken**  
 Moeilijkheidsgraad : **Eenvoudig**

**INGREDIËNTEN**

400 gram Pandan rijst  
 400 gram kipfilet  
 1 pakje Conimex Mix voor Thaise Nasi  
 Conimex Wok Olie  
 400 gram peultjes  
 75 gram Conimex Geraspte Kokos  
 3 eetlepels fijngeknipte bieslook

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

*Bevat per portie:  
 Energie 825 kcal  
 Koolhydraten 98 g  
 Vet totaal 31 g*



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