

# Rijst met roergebakken ketjapkip

## Ingrediënten voor 4 pers

500 gr kipfilet, in smalle reepjes gesneden  
4 eetl. gemberpoeder  
4 eetl. sesamzaadjes  
2 eetl. wokolie  
2 eetl. sesamolie  
1 kleine ui, gepeld en fijn gesneden  
4 teentjes knoflook, gepeld en fijn gesneden  
2 rode Spaanse pepers, zaadjes verwijderd en klein gesneden (of wat sambal)  
1 dl. Ketjap Manis  
200 gr champignons, schoon geborsteld en in plakjes gesneden  
1 rode paprika, schoongemaakt en in reepjes gesneden  
150 gr taugé, gewassen  
2 eetl. verse koriander, fijngehakt

## Bereiding

1. Meng de kipfilet met de gemberpoeder en rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan
2. Verhit de wokolie en de sesamolie in een wok of grote koekenpan en roerbak de reepjes kip, ui, knoflook en rode peper ongeveer 3 minuten
3. Roer de ketjap, champignons en paprika erdoor en breng het mengsel al roerend aan de kook
4. Laat het geheel nog 3 min zachtjes pruttelen tot de kip gaar is
5. Roer dan de taugé erdoor en strooi er de fijngesneden koriander over.  
Geef er rijst bij. De rijst kan van te voren ook al gekookt worden en in 2 aparte porties in zip-Lock zakjes in de koelkast worden bewaard. Als dit gerecht op het menu komt, kan je rijst en schotel bi elkaar doen en samen opwarmen. Kip simpel!

Bewaarconditie: Zip-lockzakjes

