

KURKUMARIJST MET KIPSATÉ

4 personen | 50 minuten



Ingrediënten

- 800 g kippendijfilets
- 1 ui, middelgroot
- 2 teentjes knoflook
- 1 el zonnebloemolie
- 1 tl kurkuma
- 200 g basmatirijst
- 250 ml **Mae Ploy kokosmelk**
- zout
- 400 g sperziebonen
- 3 bosuien
- 40 g seroendeng (zie tip)
- versgemalen peper

Marinade

- 4 teentjes knoflook
- stukje gemberwortel (à 2 cm)
- 75 ml **ABC Zoete Sojasaus** (Ketjap Manis)

Bereiding

- 1** Pel voor de marinade de knoflook, schil de gember en hak ze fijn. Meng ze door de zoete sojasaus.
- 2** Dep de kippendijfilets droog met keukenpapier, snijd ze in stukjes van 2-3 centimeter, doe ze in een plastic zak en schenk de marinade erbij. Sluit de zak en masseer het vocht in de kipfilet tot alle stukjes ermee zijn bedekt. Laat 15 minuten marineren.
- 3** Pel de ui en 2 teentjes knoflook en hak ze fijn. Verhit 1 eetlepel olie in een pan met deksel en bak de ui en knoflook 2-3 minuten, of tot de knoflook licht begint te verkleuren. Voeg de kurkuma en basmatirijst toe en bak al omscheppend 5 minuten.
- 4** Schenk de **Mae Ploy kokosmelk** en 50 milliliter water erbij en breng aan de kook. Leg het deksel op de pan en kook dit alles 12 minuten op laag vuur. Zet het vuur uit en laat de rijst met het deksel op de pan 15-20 minuten staan.
- 5** Rijg ondertussen de stukjes kipfilet aan vier spiesen. Verhit een grillpan en gril de kipsaté in 8-10 minuten rondom goudbruin en gaar.
- 6** Breng een pan water met een snuf zout aan de kook, maak de sperziebonen schoon en kook ze in 6-8 minuten beetgaar. Giet ze af en laat uitlekken.
- 7** Snijd de bosuien in ringetjes. Verdeel de rijst en sperziebonen over vier borden. Bestrooi royaal met de seroendeng en bosui, en serveer met de kipsaté. Breng eventueel op smaak met zout en peper.



**MAE PLOY
KOKOSMELK**