



Kipspiezen met geurige kokosrijst

met satéstokjes van citroengras en zelfgemaakte seroendeng

30 min. • Eet binnen 3 dagen



Kokosmelk



Basmatirijst



Komkommer



Gele peen



Limoen



Vers citroengras



Kipgehakt met
Indonesische kruiden



Gezouten vliespinda's



Kokosrasp



Garam masala



Vers koriander
en munt



Volle yoghurt

Vorraadkast items

Wittewijnazijn, suiker, zonnebloemolie, groentebouillonblokjes, peper en zout

Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

Benodigheden

Pan met deksel, 2x kom, koekenpan, dunschiller, koekenpan met deksel

Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Kokosmelk (ml) 26)	75	150	225	300	375	450
Basmatirijst (g)	85	170	250	335	420	505
Komkommer* (st)	½	1	1	2	2	3
Gele peen* (st)	½	1	2	2	3	3
Limoen (st)	1	1	2	2	3	3
Vers citroengras* (st)	1	2	3	4	5	6
Kipgehakt met Indonesische kruiden* (g)	110	220	330	440	550	660
Gezouten vliespinda's (g) 5) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Kokosrasp (g) 19) 22) 25)	1	1	1	1	2	2
Garam masala (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Verse koriander en munt* (g)	5	10	15	20	25	30
Volle yoghurt* (g) 7) 19) 22)	25	50	75	100	125	150

Zelf toevoegen

Wittewijnazijn (el)	1	2	3	4	5	6
Suiker (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Groentebouillonblokjes (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	3776 /903	630 /151
Vetten (g)	46	8
Waarvan verzadigd (g)	23,7	4,0
Koolhydraten (g)	86	14
Waarvan suikers (g)	13,0	2,2
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	35	6
Zout (g)	2,1	0,3

Allergenen:

5) Pinda's 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

25) Sesamzaad 26) Zwavel dioxide en sulfiet

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



1. Kokosrijst maken

Kook de **kokosmelk** en 175 ml water per persoon met ¼ bouillonblokjes per persoon in een pan met deksel voor de **rijst**. Voeg de **rijst** toe en kook de **rijst**, afgedekt, 10 – 12 minuten. Giet daarna af als dat nodig is en laat zonder deksel uitstomen.



4. Kipspiezen bakken

Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan met deksel op middelhoog vuur en bak de kipspiezen in 6 – 8 minuten rondom bruin. Verlaag het vuur, dek af en laat 5 – 6 bakken of tot de kip gaar is.



2. Zoetzuur maken

Schaaf ondertussen met een kaasschaaf of dunschiller de **komkommer** en **gele wortel** in de lengte in linten. Pers het sap uit de helft van de **limoen** en snijd de overige **limoen** in parten. Meng in een kom per persoon 1 el wittewijnazijn, ½ tl limoensap en ½ tl suiker en roer goed door, tot de suiker opgelost is. Voeg de linten toe aan de kom en laat het zoetzuur intrekken. Schep af en toe om.



5. Seroendeng maken

Verhit een koekenpan zonder boter of olie op middelhoog vuur. Voeg de **vliespinda's**, de **kokosrasp** en de **garam masala** toe en bak 5 – 6 minuten, of totdat de **kokosrasp** goudbruin is. Haal uit de pan en bewaar apart. Snijd ondertussen de **koriander** fijn en houd apart. Ris de blaadjes **munt** van de takjes en snijd fijn. Meng in een kom de **munt** met 1 tl limoensap per persoon, de **yoghurt**, peper en zout.



3. Spiezen maken

Halveer het **citroengras** in de lengte. Verdeel het **kipgehakt** in 2 delen per persoon en kneed het **gehakt** om de bovenste helft van de citroengrassengel, als een saté.



6. Serveren

Serveer de kipspiezen met de kokosrijst en de zoetzure linten. Garneer met de seroendeng, **koriander**, de frisse yoghurt en limoenpartjes.

Eet smakelijk!