



Khao pad, Thaise gebakken rijst met kip en ei

Snelle Thaise gebakken rijst met kip, ei en groenten, afgewerkt met vissaus en verse limoen. Perfect om rijst van de dag ervoor te gebruiken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr gekookte en afgekoelde jasmijnrijst
- 400 gr kipfilet in blokjes
- 3 eieren
- 1 ui gesnipperd
- 3 teentjes look fijngehakt
- 2 lente-uitjes in ringetjes

150 gr diepvrieserwtjes
1 wortel in kleine blokjes
3 el vissaus
1 el lichte sojasaus
1 tl suiker
3 el zonnebloemolie
1 limoen in partjes
1 komkommer in plakjes

Bereidingswijze

1. Verhit 1 eetlepel olie in een wok en roerbak de blokjes kip tot ze gaar zijn, schep ze daarna uit de wok.
2. Doe de rest van de olie in de wok en fruit de gesnipperde ui en de look kort aan.
3. Schuif de ui opzij, breek de eieren in de wok en roer ze tot een grove roerei.
4. Voeg de afgekoelde rijst toe en bak ze al omscheppend op hoog vuur enkele minuten los.
5. Doe de kip, de erwtjes en de wortelblokjes erbij en roerbak alles goed door elkaar.
6. Breng op smaak met de vissaus, de sojasaus en de suiker en proef bij.
7. Roer op het laatst de lente-uitjes erdoor en warm alles nog even door.
8. Verdeel de gebakken rijst over de borden en serveer met partjes limoen en plakjes komkommer.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)