



## Peruaanse arroz chaufa met kip

*Peruaans-Chinese gebakken rijst met kip, ei en lente-ui in sojasaus. Snelle wokschotel vol smaak, ook lekker met restjes rijst.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 300 gr basmatirijst
- 400 gr kipfilet
- 3 stuks ei
- 4 stengels lente-ui
- 1 rode paprika
- 3 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel sesamololie
- 2 teentjes look
- 1 stukje verse gember

2 eetlepel zonnebloemolie

zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de rijst gaar, spoel koud en laat volledig uitlekken. Liefst gebruik je rijst van de dag ervoor.
- 2.** Snijd de kip in blokjes en bak ze in hete olie rondom bruin. Haal uit de wok.
- 3.** Klop de eieren los en bak er een omelet van. Snijd in reepjes.
- 4.** Fruit de fijngesneden look, gember en paprika kort in de wok.
- 5.** Voeg de rijst toe en bak alles op hoog vuur al roerend enkele minuten.
- 6.** Doe de kip, omelet, sojasaus en sesamolie erbij en schep goed om.
- 7.** Meng op het einde de fijngesneden lente-ui erdoor en breng op smaak met peper en eventueel wat zout.

---

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