

# **Biologische kokoslimoenrijst met kip**

**Hoofdmaaltijd voor 4 personen**

## **Ingrediënten :**

1 el plantaardige olie  
2 limoentjes  
4 biologische kippendijfilets  
1 table biologische kippenbouillon  
400 g biologische (voorjaars)groenten (aspergetips, (soja)boontjes, lente ui)  
2 el verse Thaise basilicum  
2 el verse koriander

## **En van Fair Trade Original:**

1 el vloeibare Honing  
molen Zeezout mix Chilipeper  
2 blikjes biologische Kokosmelk, 270 ml  
1 pak Pandanrijst biologisch

**Bereidingstijd: ca. 20 minuten**

## **Bereidingswijze :**

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Maak een marinade van olie, het sap van een limoen en de honing en marineer hierin de kippendijfilets.
- Bestrooi de kip royaal met zeezout.
- Leg de kippendijfilets op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats ze in het midden van de oven.
- Rooster de kip ca. 20-30 minuten.
- Breng intussen 125 ml water met de kokosmelk aan de kook.
- Voeg een bouillontablet, de rijst en het sap van de limoen toe en kook de rijst in 10 minuten gaar.
- Voeg indien nodig extra water toe.
- Kook ondertussen de voorjaarsgroenten in een aparte pan beetgaar en giet ze af.
- Voeg ze de laatste paar minuten bij de rijst.
- Zet het vuur uit, hak de kruiden fijn en voeg dit ook bij de rijst. Serveer met de kip uit de oven.