

Soy ginger kip met mango en rijst

Streetfood gerecht voor 4 personen

Ingrediënten :

- 2 el olijfolie
 - 1 flinke rode ui, gepeld en grof gesnipperd
 - 1 flinke teen knoflook
 - 300 g kipdijfilet, in blokjes
 - zout
 - 2 gele paprika's, in repen
 - 1/2e witte kool, in repen
 - klein bosje verse koriander, blaadjes grof gehakt
- En van Fair Trade Original:**
- 300 g Zilvervlies Pandanrijst
 - 1/2e flesje Woksous Soy Ginger
 - 1 blik Mangoschijven, uitgelekt en in blokjes

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Bereidingswijze:

- Bereid de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.
- Verhit intussen de olie in een hapjespan, voeg de uisnippers toe, pers de teen knoflook erboven uit en fruit het geheel.
- Bestrooi de blokjes kip met het zout en meng het bij het ui-knoflook mengsel.
- Voeg de paprika, de witte kool en de woksous toe.
- Roer alles goed door elkaar en laat het gerecht ca. 10 minuten pruttelen op laag vuur.
- Voeg als laatste de mangoblokjes toe en verwarm het 1-2 minuten mee.
- Serveer bij de rijst en garneer met verse koriander