

Bloemkoolnasi met kip:

Ingrediënten:

- 400 gr bloemkoolrijst
- 450 gr nasi / bami groente
- 400 gr kipfiletblokjes
- 2 el olijfolie of wok olie
- 2 el sojasaus
- 2 stengels bosui
- Optioneel: 1 tl sambal
- optioneel: gebakken omelet

Bereidingswijze:

Verwarm in een grote koekenpan de olijfolie. Voeg de kipfiletblokjes toe aan de pan en bak deze binnen 5-6 minuten gaar. **Snijd vervolgens de chilipeper (optioneel) in kleine stukjes en voeg deze samen met de rest van de groente toe aan de pan.** Bak de groente ca. 2-3 minuten mee.

Voeg dan de boemboe nasi goreng toe aan de pan en roer dit goed door de kip en groente. Bak ondertussen in een andere koekenpan de bloemkoolrijst binnen 2-3 minuten gaar. Voeg dan ook de bloemkoolrijst toe aan de pan en bak dit kort mee.

Bak eventueel in een andere koekenpan een omelet. Verdeel de bloemkoolnasi in 2 porties en serveer met gesneden stukjes lente-ui.

