

Bloemkool nasi met stukjes kip

Bereidingswijze:

- Verwarm in een grote koekenpan de olijfolie en bak de ui, knoflook en chilipeper op een halflaag vuur.
- Voeg de kipfiletblokjes toe en bak deze gaar.
- Bak de nasi/bami groenten ca. 4 minuten mee.
- Voeg de bloemkoolrijst toe en laat het geheel nog 4 minuten bakken.
- Strooi de nasi kruidenmix naar smaak toe.
- Voeg tot slot een scheutje sojasaus en de sambal aan de nasi toe.

Lekker met een gebakken ui en een klein gesneden lente uitje.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 1 el olijfolie
- 1 gesnipperde ui
- 2 teentjes knoflook
- 400 gram nasi/bami groenten
- 400 gram bloemkool rijst
- 400 gram kipfilet
- Nasi kruidenmix (comimex)
- scheutje sojasaus
- 1 tl sambal